سوسن بدر الدين

ألف صنف وصنف
من الفطائر والمخبوزات

الدار الذهبية

رقم الإيداع بدار الكتب
٢٠٠٦/١٥٤٦٦ م

الدار الذهبية للطبع والنشر والتوزيع
٨ ش الجمهورية - عابدين - القاهرة - ت : ٣٩١٠٣٥٤ - فاكس : ٧٩٤٦٠٣١

الخبز بالزبيب

المقادير:

(٣.٥) كوب من الدقيق العادي- (٥) ملاعق صغيرة من حبوب الخميرة- (نصف) كوب من الحليب- (ملعقة) طعام من الزبدة- (نصف) كوب من السكر- (نصف) ملعقة صغيرة من الملح- بيضتان.

٢- (ملعقة) صغيرة من قشر الليمون الحامض المبشور- (نصف) ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفاكهة المجففة.

للتزين:

بيضة مخفوقة مع ملعقة طعام من الحليب.

الطريقة:

١- يخلط (كوب ونصف) من الدقيق مع الخميرة في وعاء الخفق.

٢- يوضع الحليب (وربع) كوب من الماء والزبدة والسكر والملح في قدر وتوضع القدر على نار خفيفة وتحرك المواد حتى يسخن المزيج.

٣- يضاف مزج الحليب الدافئ بالتدريج إلى الدقيق والخميرة ويخفق بسرعة معتدلة في الخفاقة الكهربائية.

٤- يضاف البيض مع الخفق بعد كل إضافة ثم يضاف كوب من الدقيق وقشر الليمون وحب الهال والقرفة ويخفق العجين بالسرعة القوية مدة (٢ دقيقة).

٥- يضاف الزبيب والفاكهة المجففة إلى العجين ويحرك بالملعقة الخشبية ثم يضاف قليل من الدقيق إلى العجين ويحرك مرة أخرى بالملعقة حتى

يتماسك العجين.

٦- يوضع العجين فوق الرف الرخامي ويعجن العجين باليد مع بقية الدقيق حتى يصبح العجين متماسكا وجامدا «ويعجن مدة ١٠ دقائق».

٧- يغطي العجين ويترك في مكان دافئ ليتضاعف حجمه.

٨- تدهن الصينية بالزبدة.

٩- يضرب العجين بقبضة اليد ثم يقسم إلى (تسع) قطع متساوية.

١٠- تدلك كل قطعة عجين بباطن الكف فوق الرف حتى تصبح مثل الحبل وبطول (٣٥)سم.

١١- ترتب (٤) حبال من قطع العجين فوق الصينية المدهونة وتجدل في جدلة (واحدة).

١٢- ثم تضع جدلة (ثانية) من (ثلاثة) حبال وتوضع فوق الجدلة السفلى وتلصق أطرافها بالجدلة السفلى.

١٣- يلف الحبلان الباقيان من العجين حول بعضهما البعض ويوضعان فوق سطح رغيف العجين.

١٤- يغطي الرغيف بورق مشمع أو بكيس من النايلون ويوضع في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمه.

١٥- حمي الفرن إلى درجة (٤٥٠) ف.

١٦- يدهن سطح الرغيف بمزيج من البيض المخفوق، ويخبز في الفرن فترة (٣٥ دقيقة) عندما يبرد يقسم إلى شرائح.

لفائف بالقرفة والزبيب

المقادير:

(٢,٥) كوب من الدقيق العادي- (رشة) ملح- (ثلث كوب) من الحليب- (نصف كوب) من الزبدة- (٣) ملاعق صغيرة من حبيبات الخميرة- (كوب) من السكر- بيضتان- (نصف كوب) من الزبيب (٣) ملاعق طعام من مسحوق القرفة- نصف كوب من الجوز المفروم ناعمًا.

الطريقة:

١- تذاب الخميرة في الحليب الدافئ مع (نصف) كمية الزبدة ويحرك المزيج.

٢- يخفق البيض وتضاف (نصف) كمية السكر إليه ويخفق المزيج.

٣- تعمل حفر في وسط الدقيق ويصب فيها مزيج الخميرة ومزيج البيض وتخلط المواد مع الدقيق .

٤- يعجن العجين حتى يصبح متجانسًا ثم يدهن طبق كبير بقليل من الزيت ويعجن العجين في طبق.

٥- يغطي العجين جيدًا ويترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجم العجين.

٦- يعاد عجن العجين بضربه قليلا ويوضع مرة أخرى في الطبق ويغطي جيدًا ويضع في مكان دافئ ليتضاعف حجمه مرة أخرى.

٧- ينثر قليل من الدقيق على الرف ويوضع العجين فوق الرف.

٨- يرق العجين بالمرقاق إلى مستطيل (٣٠×٥٠ سم) ويدهن بالزبدة.

٩- تنثر التوابل والجوز والسكر والزبيب فوق المستطيل بالتساوي.

١٠- يلف المربع على بعضه.

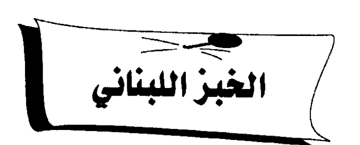
١١- تقطع اللفافة إلى ١٢ شريحة سماكة الشريحة (٣ سم).

١٢- تدهن الصينية بالزبدة وتصف الشرائح الواحدة في قرب الأخرى.

١٣- تغطي الصينية بكيس من النايلون وتوضع في مكان دافئ ليتضاعف حجم الشرائح.

١٤- يحمي الفرن إلى درجة (٤٣٥ ف).

١٥- ينثر قليل من السكر على سطح الكعك ويخبز في الفرن الحار مدة (٢٠) دقيقة أو حتى يصبح لون الشرائح ذهبيًا.



الخبز اللبناني

المقادير:

(كيلو) دقيق- (٢) ملعقة كبيرة ملح- (ملعقة) كبيرة سكر- وخميرة- (٣) أكواب ماء.

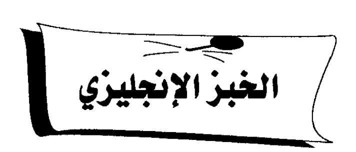
الطريقة:

١- الخبز اللبناني معروف بشكله الظريف من وجود طبقتين ملتصقتين عند أطرافهما وذلك ناتج عن الرق والتخمر الطويل وعندما يدخل العجين الفرن ينتفخ فيصبح مثل الكرة ويدخل الهواء ما بين الطبقتين فيبعدهما الواحدة تلو الأخرى.

٢- تعجن المواد بعضها مع البعض الآخر وتستعمل السكر من أجل إعطاء اللون الأحمر للخبز.

٣- نترك العجينة ترتاح حوالي نصف ساعة حتى تتخمر ويتضاعف حجمها نقطعها بعد ذلك إلى كريات صغيرة بوزن (١٥٠) جرام للواحدة وتتركها تتخمر لفترة ربع ساعة ومن ثم نرقها بشكل مستدير وبسماكة (٢ ملليمتر) ونتركها ترتاح مدة (٢٠) دقيقة.

٤- ندخلها الفرن بعد ذلك (٢٥٠م) لمدة خمس دقائق فنحصل على الخبز اللبناني.



الخبز الإنجليزي

المقادير:

(نصف كيلو) دقيق- (ملعقة) صغيرة ملح- ملعقة كبيرة من كل صنف- سكر ناعم- خميرة (٢) ملعقة كبيرة حليب سائل - (١.٥) ماء- (ثلاثة أرباع) كوب زبدة.

الطريقة:

١- يعرف هذا الخبز باسم ألبان دومي تعجن المواد كلها بعضها مع البعض الآخر من دون الزبدة- وعندما نحصل على عجينة متماسكة تضيف إليها الزبدة بشكل قطع صغيرة رويدا رويدا حتى تستوعب العجينة كل الزبدة ومن المستحسن أن تكون الزبدة طرية.

٢- تترك العجينة ترتاح لمدة نصف ساعة بعد أن نضع عليها قطعة قماش جافة وفي مكان ليس فيه تيارات هواء- تدهن قاع وجوانب قالب صغير بالسمن ثم نضع فيه العجين بعد أن نعطيه الشكل الطوالي بحجم القالب.

٣- من الممكن استخدام قوالب مستديرة أو طويلة ذات غطاء.

٤- نقفل غطاء قالب الكيك ونترك العجين يختمر حتى يلمس الغطاء ويتطلب ذلك حوالي (٢٠) دقيقة ثم ندخل القالب إلى الفرن عالي الحرارة لمدة (نصف ساعة).



المقادير:

(٥٠٠ جم) طحين- ملعقة صغيرة ملح- ملعقة سكر ناعم- خميرة- حليب- ماء- زبدة.

الطريقة:

يشبه هذا الخبز كثيرا ألبان الدومي مع الفرق البسيط في استعمال كمية زبدة أقل.

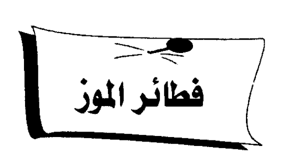
١- تعجن العجينة وتتركها ترتاح لمدة عشرين دقيقة.

٢- نقسمها بعد ذلك إلى أقسام (٢٠٠ جم) كل قسم ونعطيه الشكل الطويل (٥٠ سم) والرفع.

٣- نصفها على صينية ستدخل الفرن ونقطع سطحها عميقا بواسطة مقص.

٤- نتركها تتخمر لمدة نصف ساعة وبعد ذلك تدهن وجهها بالبيض المخفوق وندخلها الفرن (٢٣٠ مئوية) لمدة (٢٠) دقيقة.

٥- نستطيع أن نخبز الهمبرجر من العجينة نفسها.



المقادير:

(٥٠٠ جم) من عجين الباف- (٥) موزات جامدة، عصير ليمونة أو عصير برتقالة - (كوب) من السكر الخشن- معلقتان طعام من مسحوق القرفة- (ربع) ملعقة صغيرة من مسحوق كبش القرنفل أو مسحوق حب الهال - (نصف) كوب من السكر الناعم (بودرة) للزينة - (بيضة) مخفوقة مع ملعقة صغيرة من الماء.

الطريقة:

١- يقشر الموز ويقطع إلى قطع صغيرة حوالي (١ سم).

٢- يوضع عصير الليمون في طبق وتضاف إليه (٢) ملعقة طعام من السكر ويحرك جيدا.

٣- يضاف عصير الليمون إلى الموز ويترك جانبا.

٤- يخلط السكر والتوابل في طبق آخر.

٥- يحمي الفرن إلى درجة (٤٣٥ ف).

٦- يرق العجين فوق قليل من الدقيق إلى مستطيل بسماكة ورق الكرتون.

٧- يصفى الموز جيدًا ثم تغمس قطع الموز بخلط السكر والتوابل، تبعد الواحدة من الأخرى (٢ سم) مع مراعاة أن تصل القطعة إلى طرف المستطيل.

٨- يوضع المستطيل فوق الحشو ويضغط على أطرافه بالسكين حتى يلتصق المستطيلان.

٩- يحمي الفرن إلى درجة (٤٢٥ ف).

١٠- يدهن العجين بالبيض من جميع الجهات وتخبز في الفرن مدة (١٠) دقائق.

١١- تخفف حرارة الفرن إلى (٣٥٠) ويترك مدة (١٠) دقائق أخرى أو إلى أن يصبح لونه ذهبيا.

١٢- ينثر فوقه السكر الناعم ويترك مدة ٥ دقائق في الصينية ليبرد قليلاً.

١٣- تمرر السكينة الخاصة بالجاتوه تحت القالب من كل الاتجاهات ثم ينقل إلى الطبق المعد له.

١٤- ينثر فوق المستطيل قليل من السكر الناعم مرة أخرى ويقدم دافئا مع الكريما أو بدونها.



عجين الباف

المقادير:

(٤) كوب من الدقيق، (كوب) من الزبدة، (نصف) ملعقة صغيرة من الملح، (١,٥) كوب من الماء المثلج.

الطريقة:

١- يجب أن تكون الأواني المستعملة باردة (توضع في الثلاجة قبل استعمالها).

٢- ينخل الدقيق والملح في وعاء.

٣- يقسم (ربع) كمية الزبدة إلى قطع صغيرة وتضاف إلى الدقيق.

٤- يخلط الدقيق مع الزبدة بالشوكة أو بالسكين الخاص بالعجين حتى

يصبح مثل فتات الخبز ثم يضاف الماء بالتدريج إلى العجين حتى يصبح العجين متماسكًا جداً.

٥- يجمع العجين ويغلف بورق ألمونيوم ويحفظ في الثلاجة مدة (ساعة) أو يوضع في القسم الخاص بالتجميد مدة (١٠) دقائق.

٦- ينثر الدقيق على الرف ويوضع العجين فوق الدقيق ويضرب بالمرقاق حتى يسطح وتصبح سماكة العجين (٢ سنتيمتر).

٧- توضع الزبدة الباردة بين ورقتي مشمع وتعالج بالمرقاق حتى تلين وتصبح مسطحة.

٨- يرق العجين بخفة وبسرعة إلى مستطيل سماكته (٢ سم).

٩- توضع الزبدة فوق المستطيل بطرف سكين عريضة بكميات صغيرة مع مراعاة ترك حاشية العجين خالية من الزبدة.

١٠- يطوي ثلث مستطيل العجين فوق الزبدة ثم يطوي الثلث الباقي فوقه بحيث يصبح العجين مؤلفا من ثلاث طبقات.

١١- يرق العجين مرة أخرى بانتباه إلى مستطيل طوله ثلاث مرات أكثر من عرضه وبسماكة (٢ سم).

١٢- تطوي أطراف المستطيل بحيث تجتمع في وسط المبتطيل ثم يطوي إلى مربع.

١٣- يغلف المربع بورق من ألومنيوم يوضع في الثلاجة مدة ثلاث أرباع ساعة.

١٤- تكرر هذه الطريقة في ورق العجين وتغليفه ووضعه في الثلاجة ثلاث مرات أخرى.

١٥- في المرة الأخيرة يترك العجين في الثلاجة لحين استعماله الكمية كيلو من العجين.

أشكال لعجين الباف

١- بقج من عجين الباف:

- يرق العجين إلى سماكة ورق الكرتون ويقطع إلى مربعات مساحتها (٧×٧ سم).

- تحشى المربعات بالحشو (حسب الطلب) ثم تجمع الزوايا إلى الوسط لتغلف ويضغط على أطراف العجين كي تلتصق.

- تخبز المربعات في الفرن الحار مدة (١٥) دقيقة.

٢- دواليب الهواء:

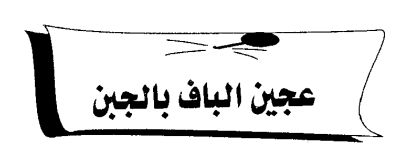
- يرق العجين إلى سماكة ورق الكرتون ويقسم إلى مربعات مساحتها (٧×٧ سم).

- يقطع المربع بالسكين من رءوس الزوايا الأربع باتجاه الوسط نحو (٢ سم).

يوضع الحشو في وسط المربع ثم تطوي الأطراف حسب الطلب ويخبز حسب الطلب.

٣- السويسرول:

- يرق العجين على سماكة ورق الكرتون على شكل مستطيل ويحشى بالحشو ثم يلف على شكل السيجارة ويخبز حتى يصبح ذهبيا ثم يقطع إلى شرائح ويقدم.



عجين الباف بالجبن

المقادير:

(نصف) كيلو من عجين الباف، (١,٥) كيلو (كوب) من جبنة البار فيزان الجافة- (ملعقة صغيرة) من مسحوق الفلفل الأسود.

الطريقة:

١- يرق العجين فوق قليل من الدقيق إلى سماكة نصف سم.

٢- ينثر (نصف) كوب من الجبن فوق العجين ويرق العجين على شكل مستطيل.

٣- يطوي العجين على شكل ثلاث طيات بحيث يصبح العجين مؤلفا من ثلاث طبقات ويغلف ويوضع في الثلاجة مدة نصف ساعة.

٤- يرق العجين مرة أخرى إلى سماكة نصف سم وينثر فوقه نصف كوب من الجبن ويرق العجين قليلا حتى يلتصق به الجبن.

٥- يطوي العجين على ثلاث طيات بحيث يصبح ثلاث طبقات.

٦- يغلف العجين بورق الألمونيوم ويوضع في الثلاجة مدة نصف ساعة.

٧- يرق العجين إلى مستطيل وينثر فوقه (نصف) كمية الجبن الباقي ويرق المستطيل. ثم يقلب رأسا على عقب وتنثر فوقه بقية الجبن ويرق إلى سماكة ورق الكرتون.

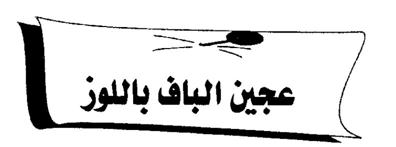
٨- ينثر الفلفل الأسود فوق المستطيل ويقسم بسكين حاد إلى أصابع رقيقة عرضها (١ سم).

٩- يلف كل أصبع على نفسه عدة مرات ويوضع في الصينية.

١٠- توضع الصينية في الثلاجة مدة (نصف) ساعة قبل خبزها.

١١- يحمي الفرن إلى درجة (٤٠٠ ف).

١٢- تخبز أصابع الجبن مدة (٧ دقائق).



عجين الباف باللوز

المقادير:

(٤٥٠) جرام من عجين الباف.

الحشو:

(نصف) كوب من اللوز المطحون، (٢) ملعقة طعام من السكر، (ربع) كوب من السكر الناعم (بودرة).

(بيضة) مخفوقة- (ثلث) كوب من الزبد- رشة فانيلا- (نصف) ملعقة صغيرة من قشر الليمون المبشور للتخزين- بيضة مخفوقة- (نصف) كوب سكر ناعم (بودرة).

الطريقة:

١- ترق عجينة الباف بالمرقاق إلى سماكة ورق الكرتون وتقطع إلى مربعان (٨×٨ سم).

٢- يوضع اللوز الناعم والسكر الناعم في وعاء.

٣- يحرك الخليط وتضاف إليه البيضة المخفوقة ويعجن جيداً.

٤- تضاف الزبدة والفانيليا والقشر المبشور إلى عجينة اللوز وتعجن جيدا.

٥- تحشي المربعات بوضع قليل من معجون اللوز في وسط المربع ويغطي الحشو بأطراف المربع.

٦- تدهن القطع بقليل من البيض المخفوق وينثر فوق كل قطعة قليل من السكر.

٧- يحمى الفرن إلى درجة (٤٥٠ ف).

٨- تخبز القطع في الفرن لمدة (١٠ دقائق).

٩- ترفع القطعة من الصينية قبل أن تبرد وتوضع فوق شبك سلكي لتبرد تماما.

أصابع عجين الباف باللوز والسكر

المقادير:

(نصف) كيلو من عجين الباف- كوب من اللوز المطحون - (كوب) من السكر- (صفار بيضة واحدة).

الطريقة:

١- يرق العجين إلى سماكة (١ سم).

٢- تضاف ملعقة طعام من الماء إلى صفار البيض ويخفق المزيج.

٣- يدهن سطح العجين بمزيج البيض بالفرشاة.

٤- تنثر (نصف) كمية اللوز والسكر بالتساوي فوق العجين المرقوق ويرق العجين بخفة حتى يلتصق اللوز والسكر بالعجين.

٥- يقلب العجين رأسا على عقب وتنثر بقية كمية اللوز والسكر فوق العجين ويرق بخفة إلى مستطيل.

٦- يقسم المستطيل إلى (نصفين) بالسكينة الحادة.

٧- يقسم كل قسم من المستطيل إلى أصابع رقيقة عرضها (٢ سم).

٨- يلف كل أصبع على نفسه عدة مرات ويوضع في الصينية.

٩- توضع الصينية في الثلاجة مدة نصف ساعة قبل خبزها.

١٠- يحمى الفرن إلى درجة (٤٠٠ ف).

١١- تخبز الأصابع في الفرن الحارة مدة (١٠ دقائق).



المقادير:

(٤٠٠) جرام من عجين الباف أو الجاهزة، (٣) أكواب من السكر الخشن.

الطريقة:

١- ينثر (كوب) من السكر فوق الرف.

٢- يرق العجين فوق السكر إلى سماكة ورق الكرتون وعلى شكل مستطيل (٢٥×٣٠ سم).

٣- تقطع أطراف العجين الغير مرتبة حتى تكون الأطراف مستقيمة.

٤- ينثر السكر فوق مستطيل العجين ثم يلف الطرف إلى وسط المستطيل ويلف الطرف الثاني إلى الوسط بالعجينة بحيث يلتقي الطرفان في وسط العجين.

٥- ينثر فوق العجين (كوب) من السكر ثم يغطي العجين بورق مشمع ويترك في الثلاجة مدة ساعة.

٦- يحمى الفرن إلى درجة (٤٠٠ ف).

٧- تقسم اللفة إلى شرائح سميكة كل منها (١ سم).

٨- تغمس الشرائح بالسكر وتوضع فوق صينية غير مدهونة وتترك مسافة (٤ سم) بين الشريحة والأخرى.

٩- تسطح كل شريحة بباطن ملعقة وتخبز على الرف العلوي للفرن مدة (٧ دقائق) ثم تنقلب الشرائح بواسطة سكين وتخبز (٧ دقائق) أخرى.

١٠- تنزع الشرائح عن الصينية بواسطة السكين وتوضع فوق الشيك السلكي لتبرد.

فطيرة الكريز (الفراولة)

المقادير:

(ثلاثة أرباع) كوب من الدقيق- ربع كوب من الزبدة الذائبة، (نصف) كوب من السكر- (٣) بيضات.

الحشو:

(كوب) من الحليب- (بيضة)- (٢) ملعقة صغيرة من كل من السكر ودقيق الذرة - (ملعقة) صغيرة من الفانيليا، (نصف) كوب من الكريز المنظف والمحلى (بنصف) كوب من السكر الناعم، (نصف) كوب من الجوز المفروم فرما ناعما، مع (٢) ملعقة طعام من السكر مع (٢) ملعقة طعام من عصير البرتقال.

التغليفة:

(واحد وربع) كوب من الكريم- (ربع) كوب من الجوز المفروم فرما ناعما- (١٢) حبة من الكريز.

الطريقة:

١- تدهن صنيتان (قطر الواحدة ٢٦ سم) بالزبدة وتغطي بالورق الخاص بالجاتوه والمدهون بالزبدة أيضا.

٢- يخفق البيض والسكر حتى يصبح خفيفا كالرغوة.

٣- تضاف (نصف) كمية الدقيق المنخول ويحرك المزيج وتحرك المواد بالملعقة.

٤- يصب العجين بالتساوي في الصينيتين وتوضعان في الفرن الحار (٤٠٠ ف) ويتركان مدة (٢٠) دقيقة.

٥- تقلب القوالب على الشبك السلكي وتترك لتبرد.

٦- تقسم كل قالب إلى طبقتين فيصبح لنا طبقات من الجاتوه.

٧- يحضر الحشو.

٨- ويوضع الحليب على النار ليغلي.

٩- يخفق البيض والسكر ودقيق الذرة والفانيليا ثم يضاف الحليب المغلي إلى مزيج البيض والسكر أثناء الخفق المستمر.

١٠- يوضع المزيج على النار الخفيفة ويحرك وبعد أن يغلي يترك مدة دقيقتين على النار مع الخفق المستمر ثم يترك جانبا ليبرد.

١١- يوضع طبقة من الجاتوه في طبق خاص وينثر فوقها قليل من الجوز الناعم المخلوط بالسكر .

١٢- يصب عصير البرتقال ونضيف كمية الكريز فوق الجوز.

١٣- توضع الطبقة الثانية فوق الأولى وتغطى بمزيج البيض والسكر (الكاسترد).

١٤- توضع طبقة ثالثة وتغطي ببقية الكريز ثم يغطى الكريز بالطبقة الرابعة.

١٥- تخفق الكريمة ثم تصب على جوانب وسطح طبقات الجاتوه.

١٦- يزين سطح الجاتوه بالجوز المفروم أو بحبات الكريز.

فطيرة الكريز (الفراولة) بالكريمة

المقادير:

(٤) بيضات - (نصف) كوب من السكر، (ملعقة) صغيرة من الفانيليا، (ثلاثة أرباع كوب) من الدقيق الخاص بالجاتوه (ينخل مرتين قبل وزنه)، (وربع كوب) من الزبدة المذابة، (٣) ملاعق طعام من شراب الكريز.

الحشو:

(٢) كوب من الكريز (الفراولة) (٢) كوب من الكريما - (ربع) كوب من السكر الناعم (بودرة)، (ملعقة) صغيرة من الفانيليا، كوب من اللوز المحمص المبشور.

الطريقة:

١- يحمي الفرن إلى درجة (٣٥٠ ف) وتدهن (٣) قوالب قطر كل منها (٢٠ سم) يضع الورق الخاص بالفرن في قعر القوالب الثلاثة وينثر قليل من الدقيق فوق الورق وعلى جوانب القالب.

٢- يوضع البيض في قدر مزدوجة فوق ماء ساخن جدا مدة (٥) دقائق (يجب أن لا يلتصق قعر الوعاء العلوي بالماء الساخن) ثم يخفق البيض بالخفاقة الكهربائية حتى يصبح المزيج كثيفا تضاف الفانيليا إلى المزيج المزيج ويحرك.

٣- يضاف السكر بالتدريج إلى صفار البيض مع الخفق المستمر مدة (١٢) دقيقة أو حتى يصبح خفيفا.

٤- ينثر (ربع) كمية الدقيق فوق مزيج البيض ويحرك بملعقة معدنية

ثم يضاف (الربع) الثاني ويحرك المزيج حتى تنتهي كمية الدقيق.

٥- يضاف الزبدة الذائبة إلى المزيج ويحرك جيدا.

٦- يقسم المزيج على القوالب الثلاثة بالتساوي ويخبز مدة (٢٠) دقيقة.

٧- يترك الجاتوه في القوالب مدة ٥ دقائق ثم تمرر السكين حول قعر الجاتوه وتقلب القوالب فوق الشبك السلكي ليبرد.

٨- تنزع الأوراق عن الجاتوه ويوخز كل قالب بالشوكة في عدة أماكن.

٩- يصب فوق كل قالب ملعقة طعام من الشراب.

١٠- يغسل الكريز وتترك (٥) حبات كريز للزينة أما الباقي فيفرم للحشو.

١١- تخفق الكريما حتى تجمد ثم يضاف السكر الناعم والفانيلا وتخفق الكريما جيدا.

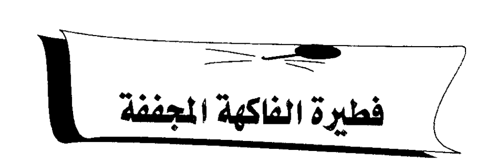
١٢- يوضع قالب واحد من الجاتوه فوق الطبق ويدهن بربع كمية الكريما ثم تصف كمية قطع الكريز فوق الكريما.

١٣- يغطي القالب الأول بالقالب الثاني ويدهن القالب الثاني بربع كمية الكريما، ثم تغطي الكريمة ببقية قطع الكريز.

١٤- يوضع قالب الجاتوه الثالث فوق الحشو ويدهن سطحه وجوانبه ببقية الكريمة.

١٥- تضغط شرائح اللوز على جوانب الجاتوه بواسطة الكف بانتباه.

١٦- يزين وجه القالب بحبات الكريز ويقدم بارداً.



المقادير:

(٣) كوب من الدقيق العادي- رشة ملح- ملعقة صغيرة من كل من مسحوق القرفة وحب الهال وكبش القرنفل، (ملعقة) صغيرة من الباكنج بودر، (ملعقة) صغيرة من كربونات الصودا- (كوب) من الزبدة- (كوب) من السكر البني- (٥) بيضات- قشرة ليمونة مبشورة - (كوب) من الزبيب الخالي من البذور- (كوب) من الجوز المفروم - (نصف) كوب من التمر المفروم- (نصف) كوب من مربى قشر البرتقال- (٤) ملاعق طعام من عصير البرتقال أو اللبن الزبادي- (٤) ملاعق طعام من مربى المشمش- (نصف) كوب من جوز الهند المبشور.

الطريقة:

١- يحمى الفرن إلى درجة (٣٥٠ ف).

٢- يدهن قالب قطرة (٢٥ سنتيمتر) بالزبدة وينثر فوقه قليل من الدقيق.

٣- ينخل الدقيق والملح والتوابل.

٤- يخفق السكر والزبدة حتى تصبح الزبدة مثل الكريمة ويضاف قشر الليمون المبشور والمربى والعصير إليها ويحرك المزيج.

٥- تضاف بيضة إلى الزبدة ويخفق المزيج ثم يضاف البيض الباقي الواحدة تلو الأخرى أثناء الخفق.

٦- يضاف قليل من الدقيق ويحرك المزيج بالملعقة ثم يضاف من الفاكهة الجافة والجوز وتعاد الكرة إلى أن تنتهي كمية الدقيق والفاكهة.

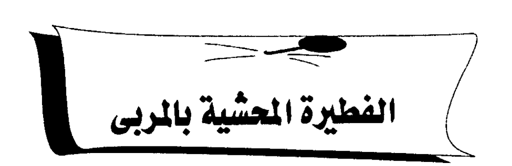
٧- يسكب الخليط بالملعقة في القالب توزع الكمية على قعر القالب بالتساوي ثم يملس بالملعقة.

٨- يضرب القالب بخفة فوق الرف حتى يأخذ العجين شكله في القالب قبل خبزه.

٩- يخبز القالب في الفرن الحار (٣٥٠ ف) مدة (٣٠) دقيقة ثم تخفف حرارة الفرن إلى درجة (٢٥٠ ف) ويترك القالب في الفرن مدة ساعة أو نصف الساعة.

١٠- يترك الجاتوه في القالب مدة (١٥) دقيقة ليبرد قليلاً ثم يقلب الجاتوه فوق الشبك السلكي.

١١- يدهن سطح الجاتوه وجوانبه بمربى المشمش المذاب بملعقة طعام ماء ساخن ثم ينثر فوق المربى جوز الهند المبشور.



الفطيرة المحشية بالمربى

المقادير:

(نصف) كوب من الزبدة أو المارجرين - (واحد وربع) كوب من السكر- (ملعقة) صغيرة من الفانيليا - (٣) بيضات - (٢) كوب من الدقيق الخاص بالجاتوه- (نصف) ملعقة صغيرة من الملح - (٢) ملعقتان صغيرتان من البيكنج بودر - (كوب) من الحليب - (نصف) كوب من المربى- ربع كوب من السكر الناعم.

الطريقة:

١- يحمى الفرن إلى درجة (٣٥٠ ف) ويدهن قالبان قطر كل منه (٢٢ سم) وينثر عليهما قليل من الدقيق.

٢- تخفق الزبدة حتى تصبح ملساء ويضاف إليها السكر بالتدريج مع الخفق المستمر حتى يصبح المزيج متجانسا.

٣- تضاف الفانيليا ويحرك المزيج.

٤- يضاف البيض إلى المزيج الواحدة تلو الأخرى مع الخفق الجيد بعد إضافة كل بيضة.

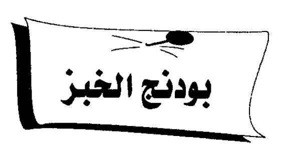
٥- يخلط الدقيق والملح والباكينج بودر ويضاف إلى مزيج البيض والزبدة على دفعات ويضاف بين كل دفعة وأخرى القليل من الحليب ويحرك الخليط جيداً.

٦- يصب العجين في القالبين بالتساوي ويملس سطحهما.

٧- يخبز القالبان مدة (٣٥) دقيقة أو حتى ينضج القالب (يؤخذ بعود الثقاب).

٨- يترك الجاتوه في القالبين مدة (١٠) دقائق ثم يقلبان على الشبك السلكي ليبردا.

٩- يوضع قالب من الجاتوه فوق الطبق رأسا على عقب ويمد فوقه المربى بالسكين ثم يوضع القالب الثاني فوقه وينثر السكر الناعم على سطحه.



المقادير:

(٢) رغيف خبز صغيران جداً - (٥٠) جرام لوز - (١٠٠) جرام سكر بالفانيليا - (ربع) لتر كريمة لباني (قشدة).

الطريقة:

١- فتتي الخبز وقشري اللوز بعد وضعه في ماء مغلي لتسهيل عملية التقشير.

٢- حمصي اللوز في الفرن، ثم اطحنيه جيداً.

٣- مرري الخبز عبر منخل سلك وكذلك اللوز ثم ضعيهما فوق طبق تقديم على هيئته قبة.

٤- رش فوقهما ملعقتين من السكر المعطر بالفانيليا.

٥- ضعي باقي السكر فوق الكريمة اللباني وقلبيهما معا بخفقه- وغطى بهما الحلوى.

٦- احتفظي بالحلوى في الثلاجة حتى لحظة تقديمها على المائدة- ويستحسن أن تكون بداخل الفريزر.



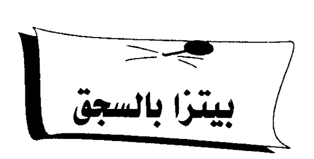
المقادير:

(٢٥٠ جم) عجينة بيتزا، (٣٠ جم) لنشون، قرن فلفل أخضر، جبنة موزاريلا (١٥٠) جرام، (٢) ملعقة صوص بيتزا، (٣٠ جم) عيش غراب، خمس حبات زيتون أسود، حبة طماطم جامدة، (٣٠ جم) بسطرمة، بصلة واحدة.

الطريقة:

أولا تحضر طاسة وتدهن بالزيت الطعام ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها بنشابة جيداً ثم تدهن بصلصة البيتزا، وتوضع في الصينية ثم بعد ذلك تقوم بتقطيع البسطرمة واللانشون وعيش الغراب والبصلة والفلفل ثم

يشوح في طاسة كل هذه المكونات حتى تكون نصف سوى ثم توضع على العجينة ثم بعد ذلك توضع الجبنة الموزاريلا على الوجه وتجمل بطرنشات الطماطم والفلفل الأخضر والزيتون الأسود ويكون مخلي من النوى ثم بعد ذلك توضعها في الفرن في درجة حرارة متوسطة لكي تنضج جيداً ثم بعد ذلك خرجها من الفرن بعد نضجها وتقطع وترص في طبق ثم تقدم.



بيتزا بالسجق



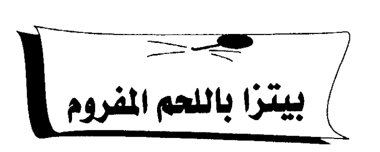
المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٣) صوابع سجق، (حبة) طماطم واحدة، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، (٣) حبات زيتون أسود.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تقوم بفرد العجينة لكي توضعها داخل الصينية ثم بعد ذلك تدهنها بالصلصة الخاصة بالبيتزا ثم بعد ذلك تقوم بتحضير السجق ويقطع طرنشات رفيعة ثم توضع هذا السجق فوق العجينة وترش عليها الجبنة الموزاريلا ثم تحضر الطماطم

والفلفل ويغسل جيدا ثم يقطع ججوليان ويرص فوق الجبنة ثم تجهز الفرن لدرجة حرارة ضعيفة ثم تدخلها بالفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك نخرجها من الفرن وعلى الفور نقطع البيتزا مثلثات وتحضر طبق ويرص به البيتزا ثم يقدم.

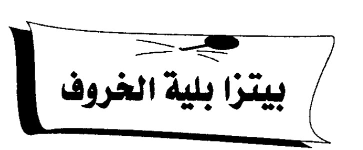


المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (١٠٠) جرام لحمة مفرومة، (٥) فصوص ثوم، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، قرن فلفل رومي واحد.

الطريقة:

تحضر صينية وتوضع بها الزيت وتدهنها جيداً ثم بعد ذلك تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ونضعها في الصينية المدهونة بالزيت ثم تدهن العجينة بالصلصة، وتوضع عليها اللحمة المفرومة بعد تشويحها في طاسة ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا وتقطع فصوص الثوم ونضعها فوق الجبنة الموزاريلا ثم تقطع الفلفل الرومي حلقات ويوضع أيضا فوق الجبنة ثم بعد ذلك تجهز الفرن في درجة حرارة متوسطة وليست قوية ثم توضع الصينية داخل الفرن ويترك لمدة عشر دقائق لحين إتمام نضجها جيداً، ثم بعد ذلك نخرجها من الفرن بعد نضجها ثم تقطع مربعات وترص في طبق ثم تقدم.



المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (١٠٠) جرام لية خروف، فلفل رومي (واحد) قرن، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٥٠) جرام جبنة موزاريلا، ملعقة كاري هندي، دقيق فينو (ربع) فنجان.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم بعد ذلك تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تدهن بالصلصة وتوضع بداخل الصينية ثم بعد ذلك تحضر لية الخروف وتقوم بتشريحها مثل البوفتيك ثم تحضر طاسة وتوضع بها ملعقة زبدة ثم يوضع شرائح اللية بالدقيق ثم توضعها في الطاسة لكي تحمر ثم بعد ذلك ترصها في العجينة ويرش عليها الكاري الهندي ثم بعد ذلك توضع الجبنة الموزاريلا على الوجه ويجمل بطرنشات من الفلفل الرومي الأخضر ثم تدخلها بالفرن وتتركها لمدة عشر دقائق حتى يتم نضجها داخل الفرن ثم بعد ذلك نخرجها من الفرن وتقطع مثلثات وترص في طبق ثم تقدم وجبة ساخنة.



بيتزا كلارجيت

المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صوص بيتزا، زيتون أسود (٤ حبات)، حبة طماطم واحدة، (٥٠) جرام تونة، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، فلفل رومي قرن (واحد)، بصلة (واحدة).

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجهات ثم تحضر العجينة وتفرد جيداً ونقوم بوضعها في الصينية ثم تدهنها بصلصة البيتزا ثم توضعها في هذه المكونات:

التونة ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا وتحضر البصل ويقطع إسليز ويحمر بالزيت ويرش على وجه الجبنة الموزاريلا ثم تنزع النوى من الزيتون ويقطع ويرص على الوجه مع البصل والطماطم أيضا تغسل وتقطع طرنشات والفلفل الرومي يقطع حلقات ويوضع مع البصل والزيتون على وجه البيتزا ثم تقوم بوضعها بعد ذلك داخل الفرن وتتركها حتى يتم نضجها جيداً ثم بعد ذلك نخرجها مرة ثانية ونقوم بتقطيعها مثلثات وتحضر طبق وترص به البيتزا.



المقادير:

(١٥٠) جرام عجينة بيتزا، (١٥٠) جرام جبنة موزاريلا، صوص بيتزا (٢) ملعقة، ملعقة هوت صوص (أي شطة حمراء معجون)، بصلة (واحدة)، (ملعقة) كاري هندي، حبة طماطم.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتفردها جيداً ثم توضعها بداخل الصينية وتدهنها بصلصة البيتزا ثم تضيف إليها الهوت صوص (معجون الشطة الحمراء) وتضيف أيضا الكاري الهندي وتقطع البصلة طرنشات رفيعة وتحمر وتضيفها إليهم ثم تضيف بعد ذلك الجبنة الموزاريلا وترش جيداً حتى تملأ جميع الجوانب ثم تحضر الطماطم وتغسل جيداً ثم تقطع حلقات وترص فوق الجبنة ثم بعد ذلك تدخل في الفرن وتتركها لمدة عشر دقائق حتى يتم نضجها، ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن، وتقطع مثلثات، ثم ترص في طبق وتقدم للعشاء.

بيتزا بالسمك البلطي

المقادير:

(١٥٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (٣٠) جرام بسلة خضراء مسلوقة، شريحة سمك بلطي مخلي من الشوك، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، زيتون إسود (٥) حبات.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم بعد ذلك توضعها في الصينية وتدهنها بصلصة البيتزا وتوضع عليها البسلة الخضراء المسلوقة ثم تسلق شريحة السمك البلطي وتكون مخلية من الشوك ثم بعد سلقها تقطع صغيرة وتوضع مع البسلة ثم تبشر الجبنة الموزاريلا وترش على الوجه ثم تنزع النوى من الزيتون ويقطع ويرص على وجه الجبنة ثم بعد ذلك تحضر الفرن لكي يأخذ درجة حرارة متوسطة ثم توضع البيتزا بداخله وتترك حتى يتم نضجها لمدة (١٥) دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع وتحضر طبق وتقوم برص البيتزا فيه ثم تقدمها وهي ساخنة.

بيتزا بالبسطرمة



المقادير:

(٤٠٠) جرام عجينة بيتزا، (١٥٠) جرام جبنة رومي، حبة طماطم (واحدة)، (٥) ملاعق صلصة بيتزا، بسطرمة (٥٠) جرام، (١٥٠) جرام جبنة موزاريلا.

الطريقة:

تحضر صينية مستديرة وعميقة وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر (٢٠٠) جرام عجينة وتفرد جيداً ثم توضع بالصينية بعد فردها بالنشابة وتدهن العجينة بصلصة البيتزا ثم توضع فوقها الجبنة الرومي وتكون مبشورة ثم تحضر باقي العجينة وتفردها مرة ثانية وتوضع فوق العجينة الأولى في الصينية ثم تدهن بصلصة البيتزا، وتوضع عليها البسطرمة والجبنة الموزاريلا ترش على الوجه وتقطع الطماطم حلقات وتوضع فوق الجبنة ثم تدخلها الفرن وتكون درجة الحرارة متوسطة وتتركها

حتى يتم نضجها لمدة (١٥) دقيقة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع مربعات وتحضر طبق وترص عليه البيتزا بشكل جميل ثم تقدمها وهي ساخنة لكي تكون فاتحة للشهية لك ولأسرتك.



بيتزا بالفول السوداني

المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (٥٠) جرام فول سوداني مقشر، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، (١٥٠) جرام كريمة لباني أو قشطه بقري.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجهات ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم توضع بالصينية المدهونة بالزيت ثم تضع بداخلها الصلصة الخاصة بالبيتزا وتفردها في جميع الجهات بمعلقة ثم تحضر القشطة إن وجدت أو الكريمة اللباني وتضعها فوق العجينة ثم الفول السوداني المقشر تقوم بتفصيصه ويوضع مع القشطة ثم ترش على الوجه الجبنة المزرايلا وترش بعض الفول السوداني فوق الجبنة ثم بعد ذلك تضعها بالفرن لمدة عشر دقائق إلى (١٥) دقيقة ثم تتركها حتى يتم نضجها جيداً.

ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقوم بتقطيعها مثلثات وتحضر طبق مستدير وترص البيتزا عليه ثم تقوم بتقديمه في الحال وهي ساخنة.



بيتزا بالبنجر

المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، (١) بصلة، (حبة) بنجر، (١) ليمونة، ملعقة شاي كركم، زيتون أسود عدد (٥) حبات، ملعقة زبدة وملح طعام.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بزيت الزيتون ثم تحضر العجينة وتوضع عليها الكركم ثم تقوم بمفردها جيداً ثم توضع في الصينية ثم تحضر البصلة وتقطع جوليان ثم تقشر البنجر ويقطع جوليان ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وتشوح فيها البصلة مع البنجر وتملح بالملح ثم بعد ذلك تقوم بدهن العجينة بصلصة البيتزا.

وتوضع فيها هذه المكونات بغد عصير الليمون عليها ثم توضع على الوجه الجبنة الموزايلا ويجمل بالزيتون الأسود المنزوع النوى ثم تدخل بالفرن ثم تترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتوضع على طبق ثم تقدم وجبة ساخنة.

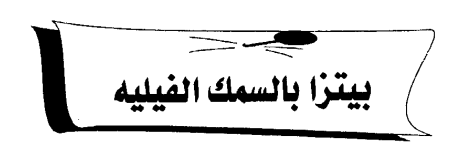


المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢٠) جرام زعتر، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا ، ملعقة كاري هندي ، زيتون أسود (٥) حبات ، سمسم ملعقة (واحدة).

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتخلط مع الكاري الهندي مع الزعتر الناعم مع السمسم وتقوم بفردها جيداً بالنشابة ثم توضع في الصينية وتدهن بصلصة البيتزا ثم توضع عليها الجبنة الموزاريلا وتجمل بالزيتون الأسود المخلي من النوى ثم توضع داخل الفرن من (١٠) دقائق إلى (١٥) دقيقة وتترك حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك نخرجها من الفرن وتحضر طبق وتشرحها وترصها على الطبق ثم تقدم وجبة شهية.

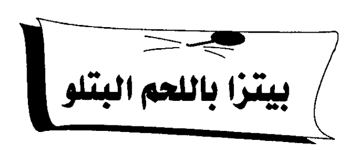


المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (حبة) طماطم، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا ، (٢) شريحة سمك بدون عظام، (٥٠) جرام جبنة بيضة بدون ملح.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تقوم بفرد العجين بالنشابة وتوضع في الصينية، وتدهن بصلصة البيتزا ثم بعد ذلك تحضر شرائح السمك ويوضع في طاسة وبها ماء بسيط ويرفع على النار ويترك حتى ينضج نصف سوى ثم يرص العجينة ثم بعد ذلك توضع الجبنة البيضة ثم توضع أيضا الجبنة الموزاريلا على الوجه مع تجميلها بشرائح الطماطم والزيتون الأسود المخلي من البذر ثم تدخل بالفرن وتترك حتى نضجها جيداً ثم بعد ذلك تخرج من الفرن وتوضع على طبق وتقطع مثلثات ثم تقدم وهي ساخنة.



المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) قرن فلفل أخضر رومي، جبنة موزاريلا (١٠٠) جرام، (٢) صفار بيضة، (١٠٠) جرام لحمة بتلو، (ثلاث) عيدان شمر، صلصة بيتزا (٢) ملعقة، ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر صينية مستديرة الشكل وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتفردها بالنشابة ثم توضع بالصينية وتدهن بصوص البيتزا أي الصلصة ثم تحضر اللحمة البتلو وتقطع مربعات صغيرة جداً جداً وتقطع أيضا الفلفل الرومي الأخضر قطع صغيرة جداً ثم تحضر طاسة وبها الزبدة وترفع على النار وتضيف إليها اللحمة البتلو مع الفلفل الأخضر مع مراعاة التقليب من حين لآخر حتى يتم نضجها ثم بعد ذلك تضيف هذا الخليط إلى العجينة وتقوم بوضع الجبنة الموزاريلا المبشورة على هذه المكونات ثم تحضر صفار

البيض ويقطع طرنشات ويرص على الوجه ثم يدخل الفرن ويترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتوضع على طبق ثم تقدم وجبة ساخنة.



المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (ربع) دجاجة، (٢) عود بقدونس، ملح طعام، زيتون أسود (٤) حبات، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، (واحد) بصلة، فلفل أسود ربع ملعقة شاي، حبة طماطم (واحدة)، ملعقة زبدة.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً وتوضع داخل الصينية وتدهن بصلصة البيتزا ثم تحضر ربع الدجاجة ويخلي من العظام ويقطع وتقوم بفرمه على الماكينة مع البقدونس والبصلة ثم تحضر طاسة وبها ملعقة زبدة وترفع على النار وتشوح فيها كفته الدجاج ثم بعد ذلك توضع على العجينة وترش عليها الجبنة الموزاريلا ثم توضع عليها الفلفل الأسود مع الملح وتزين بطرنشات الطماطم والزيتون الأسود المخلي من البذر ثم توضع داخل الفرن وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرج من الفرن وتقطع مثلثات وترص على طبق وتقدم وجبة ساخنة شهية لك ولأسرتك.

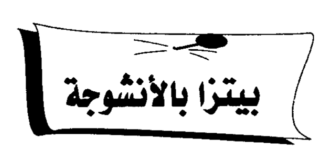


المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، ملعقة صلصة بيتزا، (٢٠) جرام فول سوداني، ملعقة قرفة ناعمة، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهنها بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتوضع عليها (٢) ملعقة القرفة وتخلط جيداً ثم تقوم بفردها بالنشابة وتوضع في الصينية بعد فردها وتدهن بصلصة البيتزا وترش عليها الجبنة الموزاريلا المبشورة ثم تقوم بتقشير الفول السوداني ويفرك من القشرة ويدق في الهون بحيث يكون خشن ليس ناعما ثم يرش فوق الجبنة وتقوم بوضعها داخل الفرن وتتركها لمدة (عشر دقائق) لكي يتم نضجها ثم تخرج من الفرن على الفور وتوضع على طبق وتقطع مثلثات ثم تقدم ساخنة لك ولأسرتك وجبة شهية.

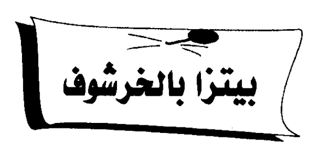


المقادير:

(٢٠٠ جم) عجينة بيتزا، شرائح أنشوجة، قرن فلفل أخضر، (١٠٠ جم) جبنة موزاريلا، بصلة (واحدة)، (٥٠) جرام جبنة إيدام، (٢) عود كرفس، (٢) ملعقة صغيرة بيتزا.

الطريقة:

تحضر صينية مستديرة وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها بالنشابة ثم توضع في الصينية ثم بعد ذلك تدهن بالصلصة وتوضع فيها شرائح الأنشوجة ثم بعد ذلك تحضر البصلة وتقطع جوليان وتحمر في الزيت حتى تعطيك اللون الأشقر ثم توضع مع الأنشوجة ثم بعد ذلك تحضر عيدان الكرفس ويغسل ويقطع مكعبات ويضاف مع الأنشوجة ثم توضع الجبنة.



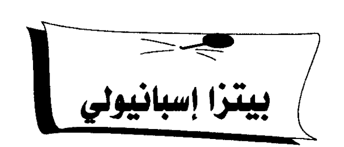
بيتزا بالخرشوف

المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صلصة بيتزا، (حبات) خرشوف، (٤) حبات جبنة موزاريلا، (١٠) جرام سمسم، (١) بيضة.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيدا ثم تدهن بصلصة البيتزا وتقطع الخرشوف قطع صغيرة جداً وترش على العجينة ثم توضع فوقها الجبنة الموزاريلا وتغطي العجينة كلها بالجبنة ثم تحضر الزيتون الأسود وتخليه من البذر ثم يرص فوق الجبنة وتقوم برش السمسم أيضا على البيتزا ثم تقوم بقطع البيضة حلقات وترص أيضا على البيتزا، تقوم بعد ذلك بوضعها في الفرن وتتركها حتى يتم نضجها ثم تخرج من الفرن مرة ثانية وتوضع على طبق وتقدمها لك ولأسرتك.



المقادير:

(٢٠٠) جرام عجينة بيتزا، (١٠٠) جرام جبنة رومي، فلفل رومي أخضر واحد، (٢) ملعقة صوص بيتزا صلصة، (١٠٠) جرام سبانخ، (١٠٠) جرام جبنة موزاريلا، (٤) حبات زيتون أخضر.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت من جميع الجوانب ثم تحضر العجينة وتقوم بفردها جيداً ثم تحضر السبانخ وتقطع وتغسل وتسلق ثم تصفى من الماء ثم بعد ذلك تضيف إليها الجبنة الرومي، وتكون مبشورة ثم تحضر العجينة وتوضع في الصينية بعد فردها وتدهن بصلصة البيتزا ثم توضع عليها خليط من السبانخ والجبنة الرومي ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا وتوضع على وجهها الزيتون الأخضر ويكون مخلي من البذر ثم تقطع الفلفل الأخضر حلقات ويوضع أيضا على وجه البيتزا ثم توضع الصينية داخل الفرن في درجة حرارة هادئة وتترك حتى يتم نضجها جيداً ثم تخرجها على الفور بعد نضجها ثم توضع في طبق وتقدم.

بيتزا مالفيه

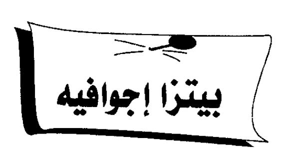


المقادير:

(١٥٠ جم) عجينة بيتزا، (٢) ملعقة صوص أي صلصة بيتزا، (١٥٠ جم) لحمة مفرومة، (٢) جزرة.

الطريقة:

تحضر صينية وتدهن بالزيت ثم تحضر العجينة وتقوم بمفردها جيدا ثم تدهن هذه العجينة بعد فردها بصلصة البيتزا ثم تقوم بطهي اللحمة المفرومة وتحمرها في طاسة لكي تكون نصف سوى وتوضع بالعجينة ثم تحضر الجزر ويقشر ويغسل ويقطع مكعبات ويسلق جيداً ثم يضاف إلى اللحمة ثم تقوم بلف العجينة وتكون مستديرة وتوضع في الصينية ثم تقوم بوضعها داخل الفرن وتترك لمدة (عشرة دقائق) داخل الفرن ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتقطع طرنشات وترص في طبق ثم تقدم ساخنة لك لأسرتك.



المقادير:

قطعة عجينة (٢٠٠) جرام، (قرن) فلفل أخضر رومي، (حبة) بصل واحدة، جبنة موزاريلا (١٥٠) جرام، (أربع) حبات زيتون أسود، (حبة) طماطم واحدة، صلصة بيتزا (٢) ملعقة، فجل أحمر عدد (٢).

الطريقة:

تحضر أولا الصينية حجم متوسط مستدير الشكل ثم تدهن بالزيت وتحضر الزيتون الأسود وتقوم بنزع البذرة منه وتقطع الزيتونة على أربعة ثم تحضر الفلفل ويغسل ثم يشرح حلقات وتغسل الطماطم أيضا وتشرح حلقات، والبصلة تقطع حلقات والفجل يقطع حلقات وتبشر الجبنة الموزاريلا بالمبشرة ثم تحضر قطعة العجينة وتقوم بفردها بالنشابة وتوضع في الصينية ثم تدهن العجينة بصلصة البيتزا توضع بداخلها البصل والفجل الأحمر ثم ترش عليها الجبنة الموزاريلا والفلفل الأخضر والطماطم، ثم توضع بالفرن وتكون درجة الحرارة هادئة وتترك حتى يتم نضجها، ثم تخرج من الفرن وتقدم.

القرص بالعجوة

المقادير:

كالمقادير السابقة ويضاف إليها نصف كيلو عجوة.

الطريقة:

١ - تفصص العجوة ويزال قشرها ثم تدعك جيداً بمقدار معلقتين من السمن مع رفعها على النار حتى تلين وتترك لتبرد.

٢- يتبع في عمل القرص نفس الطريقة السابقة غير أنها تحشى بالعجوة كالآتي :

أ- تؤخذ قطعة من العجين وتكور ويعمل في وسطها حفرة توضع فيها قطعة من العجوة ثم تجمع الحواف وتلصق بعضها ببعض وتبط الفطيرة.

ب- ترص الوحدات في الصاج حتى تخمر، وتخبز في فرن متوسط الحرارة.



المقادير:

(١) كيلو دقيق، (١,٥) أو (٢) كوب سمن، (١) ملعقة كبيرة سمسم، (١) ملعقة سكر، (١) كوب لبن دافئ للعجن، (١) ملعقة صغيرة شمر، (نصف ملعقة) صغيرة يانسون قليل من الماء الدافئ، قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل.

الطريقة:

١- ينقي السمسم ويحمص.

٢- تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل، ثم يضاف إليها الماء الدافئ وتترك في مكان دافئ حتى تخمر.

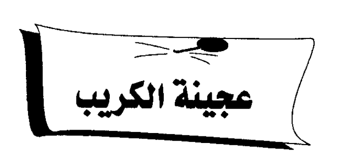
٣- ينخل الدقيق والملح، ويضاف إليه الشمر واليانسون والسمسم.

٤- يقدح السمن ويصب على الدقيق، ثم يقلب بالكبشة (المقصوصة) حتى تهدأ حرارته ثم يفرك جيداً باليد (يبس).

٥- تضاف الخميرة على الخليط السابق وتعجن جيداً باليد مع اللت الجيد، وإضافة اللبن تدريجياً حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة، وتترك في مكان دافئ لتخمر.

٦- تشكل بعد إتمام التخمر إلى قطع متساوية على هيئة مستديرات قطرها (٨ : ١٠ سم) وسمكها حوالي ثلث أربع سم.

٧- ترص القرص على صاج غير مدهون ثم تترك لتخمر وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (٢٠ : ٣٠) دقيقة.



المقادير:

(٣) كوب دقيق، ذرة ملح، (٤) كوب لبن، (ربع) كوب ماء، (٦) بيضات، (٢) ملعقة سكر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، زيت وسمن للتحمير.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع ذرة الملح ويضاف السكر ويوضع في سلطانية وتعمل حفرة في وسطه.

٢- يوضع البيض واللبن في الحفرة ويقلب جيدا بملعقة خشب حتى تكون عجينة سائلة.

٣- يتم تصفية العجينة السائلة بمصفاة حتى نتأكد من عدم وجود أي كتل (كلكعة)، وقد يضاف إلى العجينة قليل من اللبن إذا ظهر أن العجينة قوامها سميك، ثم تضاف الفانيليا.

٤- يقدح قليلاً من الزبد أو السمن والزيت في طاسة ويؤخذ من الخليط السابق قدر كبشة بحيث تملأ الطاسة تماماً على شكل قرص وترفع على النار حتى تنضج قليلاً مع هز الطاسة أثناء النضج ثم تقلب في الطاسة (كما في عمل البيض الأومليت) وتترك على النار حتى تحمر قليلاً ثم تقلب ليحمر الوجه الآخر ثم ترفع من على النار، ثم يوضع مقدار آخر في الطاسة.. وهكذا ينتهي القدار.





المقادير:

(٢ : ٢,٥) كوب دقيق (حسب العجن)، (ذرة) ملح، (٢) بيضة، (ثلث أربع) كوب لبن، (١) كوب سمن سائل أو زيت، قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل، (١) ملعقة صغيرة سكر، (٢) ملعقة جبن رومي مبشور، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، جبن أبيض مدهوك للحشو.

الطريقة:

١- تدعك الخميرة مع ملعقة سكر حتى تسيل تماماً ثم يتم تدفئة اللبن ويضاف إلى الخميرة.

٢- يسيح السمن، ويضاف وهو دافئ إلى خليط اللبن الدافئ مع الخميرة.

٣- يرب البيض قليلاً ثم يضاف إليه الخليط السابق ويقلب جيداً وتضاف إليه الفانيليا.

٤- يضاف الدقيق تدريجياً إلى الخليط السابق حتى تكون عجينة صالحة للفرد، ثم تترك للتخمر.

٥- تلت العجينة جيداً لتوزيع نبات الخميرة، ثم تقطع إلى أجزاء مستاوية على شكل كور.

٦- تفرد كل كرة على شكل قرص، ثم تقطع بالسكين إلى أربعة أجزاء.

٧- يؤخذ كل جزء ويوضع عند طرفه العريض قطعة من الجبن الأبيض المدهوك وتبرم على شكل أصبع.

٨- تدهن بالبيض وترش بمبشور الجبن الرومي، وترص في صاج مدهون بالسمن وتترك قليلاً حتى تخمر.

٩-يزج الصاج في الفرن لمدة ربع ساعة تقريبا، وتقدم على طبق من البللور وهي ساخنة.

ملاحظات:

أ- يمكن لف العجينة بالطريقة السابقة وتترك مستقيمة مثل الرغيف، ثم يدهن الوجه بالبيض وقليل من الكمون الخشن والملح وتسمى (اتشنجل).

ب- أو يمكن عمل مستطيل من العجينة بعرض بوصتين تقريبا يحشى بالعجوة المدهوكة، ثم يلف العجين بحيث يغطي العجوة تماماً، ثم يدهن الوجه بالبيض ويرش بالسمسم ثم يقطع قطعاً صغيرة بطول بوصة.

ج- يخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه، ويقدم.

الأصابع الطعمة بالسمسم

المقادير:

(٢) كوب دقيق ، (ذرّة) ملح ، (١) ملعقة كبيرة سمن ، (٢) بيضة ، (١) ملعقة صغيرة سكر للخميرة ، قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل ، (١) ملعقة فانيليا ، زيت للتحمير ، ماء دافئ للعجن.

مقادير الشراب:

(ربع) كيلو سكر ، (نصف) كوب ماء ، (١) ملعقة صغير فانيليا.

الطريقة:

١- يعمل الشراب كما في عمل شراب الحلوى الشرقية ويترك ليبرد.

٢- ينخل الدقيق والملح يوضع في سلطانية وتضاف إليه السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن.

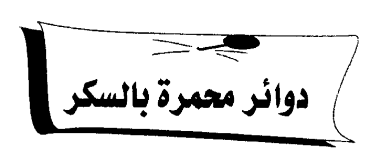
٣- تعمل حفرة في وسطه، ويرب البيض مع إضافة الفانيليا في الحفرة.

٤- تدعك الخميرة في قليل من السكر ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ وتصب في الحفرة أيضا.

٥- يعجن الجميع عجناً جيداً مع إضافة ماء دافئ إذا أحتاج الأمر حتى تتكون العجينة يابسة نوعاً.

٦- تشكيل على شكل أصابع بطول الأصابع وينقش وجهها بالشوكة ويرش الجه بالسمسم وتترك في مكان دافئ حتى تخمر.

٧- تحمر الوحدات في الزيت ثم تسقى بالشراب البارد.



المقادير:

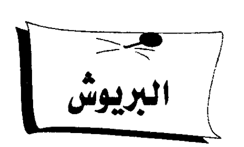
(٢) كوب دقيق، (ذرة) ملح، (٢) ملعقة كبيرة سكر بودرة، (٤) ملعقة كبيرة لبن، (١) بيضة مضروبة، قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل، سكر للتجميل، (١) ملعقة كبيرة زبد، زيت للتحمير.

الطريقة:

١- تدعك الخميرة مع السكر حتى تسيل ويضاف اللبن الدافئ ويتركوا مدة عشر دقائق حتى يتم الخمر.

٢- ينخل الدقيق والملح ويضاف إليه السكر وتعمل حفرة في الوسط تصب فيها الخميرة والبيضة ويخلط الجميع حتى تتكون عجينة.

٣- تغطي وتترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها وتشكل على هيئة دوائر ثم تترك نصف ساعة وتحمر في الزيت الغزير ثم تنشل ويرش عليها السكر البودرة وهي ساخنة وقدم (قد يرش كذلك بالمكسرات المفرية).





المقادير:

(١) كيلو دقيق، (ذرة) ملح، (ثلاث أرباع) كوب سكر، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة كبيرة زبيب، (١) ملعقة سكر سنترفيش، قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل، (١) كوب زبد، (٥) بيضات، (٢) كوب، فواكه مسكره.

الطريقة:

١- تدعك الخميرة مع السكر، حتى يسيل تماماً ثم يضاف إليها الماء الدافئ مع التقليب الجيد.

٢- ترفع الزبد على النار حتى يسيل ثم ترفع من على النار وتترك حتى تصبح دافئة ثم تضاف إلى الخليط السابق وتترك قليلاً حتى تخمر.

٣- ينخل الدقيق مع الملح ويضاف إليه السكر ثم يعجن مع الخليط

السابق مع إضافة الزبيب والفواكه والبيض وملعقة فانيليا صغيرة.

٤- تلت العجينة جيداً ثم تترك للتخمر مدة نصف ساعة ثم تكرر إلى وحدات متساوية.

٥- تدهن القوالب بالسمن وتوضع بها الوحدات أو ترص الوحدات في صاج مدهون سمن وتترك حتى تخمر ثم يدهن الوجه بالبيض وترش بالسكر.

٦- تخبز في الفرن المتوسط الحرارة لمدة (١٥) دقيقة حتى تنضج.



باتون ساليه



المقادير:

(١،٥) كوب دقيق، (ذرة) ملح، كمون، (٣) ملعقة سمن، (١) بيضة، (١) ملعقة سكر، (ربع أو نصف كوب دافئ)، (١) ملعقة صغيرة سمسم، قطعة خميرة بيرة في حجم عين الجمل.

الطريقة:

١ - تدعك الخميرة في السكر حتى تسيل تماماً ثم يضاف اللبن الدافئ ويقلب الخليط جيداً وتترك قليلاً حتى تخمر.

٢- ينخل الدقيق مع الملح ثم توضع السمن وتفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي تماماً ثم نضيف الملح والكمون.

٣- ترب البيضة وتضاف للدقيق مع التقليب ثم يضاف اللبن والخميرة (تدريجياً) وتلت جيداً وتترك تخمر.

٤- تشكل أصابع طويلة وتترك حتى يكتمل الخمر.

٥- يدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن.

٦- ويرش الوجه بخليط من الكمون والسمسم.

٧- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

- يلاحظ أنه يمكن تشكيل العجينة على هيئة حلقات، وفي هذا تقدم على أنها بسكوت مملح.



المقادير:

(١) كيلو دقيق، (ذرّة) ملح، (١) كوب سكر، (١) كوب زيت، (قطعة) خميرة بيرة في حجم عين الجمل، (١) كوب لبن أو ماء دافئ، (٢) ملعقة سمسم.

الطريقة:

١ - تدعك الخميرة مع ملعقة صغيرة سكر دعكا جيداً حتى تسيل ثم يضاف اللبن الدافئ أو الماء الدافئ.

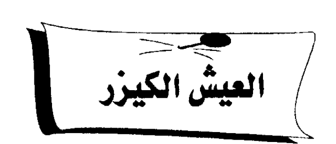
٢- يضاف القليل من الدقيق إلى الخميرة وتترك لتخمر في مكان دافئ لمدة (نصف) ساعة.

٣- يوضع الدقيق (وذرة) الملح في سلطانية بعد نخله ثم يضاف إليه الزيت الدافئ ثم تضاف الخميرة واللبن.

٤- يلت الخليط جيداً باليد لتوزيع نبات الخميرة وتترك في مكان دافئ بعد تغطيتها حتى تخمر.

٥- تشكل على هيئة ثلاث أصابع متشابكة ويرص في صاج مدهون ويترك حتى يخمر ويتضاعف حجمه.

٦- يزج الصاج في فرن حار جداً حتى ينضج.



العيش الكيزر

المقادير:

(نصف) كيلو دقيق، (ذرة) ملح، (١) ملعقة صغيرة سكر، قطعة خميرة بيرة بحجم عين الجمل، (١) ملعقة كبيرة زبد أو سمن، (١) كوب لبن أو ماء دافئ، (بيضة).

الطريقة:

١- يفرك الدقيق مع ملعقة السمن أو الزبد حتى تختفي تماماً.

٢- ترب البيضة وتضاف إلى الدقيق والزبد.

٣- تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف إليها اللبن أو الماء الدافئ.

٤- تترك حتى تخمر، ثم تضاف إلى الدقيق والبيض.

٥- يعجن الخليط جيداً، ثم يلت لتوزيع نبات الخميرة وتترك العجينة

حتى تخمر.

٦- تشكل العجينة إلى قطع متساوية دائرية (العيش الكيزر) أو إلى دائرتين (دائرة صغيرة والأخرى كبيرة) وتوضع الصغيرة فوق الكبيرة مع الضغط في نصف الدائرة الصغيرة لتثبيتها-أو رص العجينة في قالب كيك مدهون (عيش الصندوق) أو تشكل على شكل أسطوانة مع عمل شقوق على الوجه (العيش الفينو) حتى يخمر ويتضاعف حجمه.

٧- ترص الوحدات في صاج مدهون بالسمن ويدهن الوجه بالبيض المخفف باللبن أو بالماء والملح.

٨- يزج الصاج أو القالب في فرن حار جداً حتى ينضج.

مربعات الفطير بالعجوة



المقادير:

(ثلاث) أربع كيلو دقيق، (ذرة) ملح، (٢) ملعقة بيكنج بودر، (١ وربع) كوب زيت، ماء للعجن.

الطريقة:

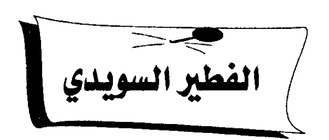
١- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر.

٢- يضاف الزيت للدقيق مع التقليب بأطراف الأصابع حتى يختفي الزيت ويصبح الخليط كفتات الخبز.

٣- يصب الماء تدريجياً مع عجن الخليط.

٤- تفرد العجينة على شكل مستطيلات بسمك (نصف سم) وبعرض (٥ سم) ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض (٢,٥ سم) تقريباً.

٥- تدهن المستطيلات بالزيت وتقطع إلى أجزاء صغيرة طول كل جزء (٣ سم) وترص الوحدات في صينية مدهونة زيت وتزج في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم.



الفطير السويدي

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (ذرة) ملح، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، بيض لدهن الوجه، (١) كوب زبد أو سمن، (٤ : ٥)ملعقة كبيرة ماء بارد للعجن.

الحشو:

(كوب) مربى أو (٢) ملعقة فلفل أحمر وقليل من الكمون والملح.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر.

٢- تقطع الزبد أو السمن إلى قطع صغيرة بواسطة السكين وتضاف

إلى الدقيق ثم تفرك الزبد حتى تختفي تماماً.

٣- يضاف الماء تدريجياً وتعجن العجينة باستخدام اليد حتى تصبح كالكرة.

٤- تترك في الثلاجة لمدة (٣٠ دقيقة) حتى يسهل تشكيلها.

٥- تفرد بعد رش قليل من الدقيق على سطح مستو (رخامة أو لوح للفرد) وتفرد على شكل مستطيل طوله حوالي (١٢) بوصة وعرضة (٧) بوصة بسمك (ربع بوصة).

٦- يثني المستطيل إلى ثلاثة وذلك بوضع أحد الأطراف على وسط المستطيل ثم يثنى الطرف الآخر عليه ثم تترك العجينة لتستريح.

٧- تكرار هذه العملية مرتين.

٨- تفرد العجينة إلى مستطيل بسمك (ربع سم) وتقطع والعجينة إلى مربعات طول ضلع كل مربع (٤ بوصة) ويتم الآتي:

أ- وضع ملعقة مربى في وسط المربع.

ب- يقطع قطري المربع إلى الداخل بحوالي (١,٥) بوصة.

ج- يثني أحد أطراف كل ركن ويثبت وسط المربع فوق المربى ثم يضغط فوق الأطراف جيداً حتى يلتصقوا جيداً.

د- يمكن تشكيل المربع على شكل ظرف، ووضع المربى في نصفه واستكمال المراحل.

هـ- يدهن الوجه بالبيض.

٩- يرص في صينية أو صاج وتزج في فرن حار مدة (٧: ١٠) دقائق حتى ينضج ويقدم.

١٠- يمكن الاستغناء عن المربى ودهان الوحدات بالبيض ورشها بالفلفل الأحمر والكمون والملح.

الفطير السريع بالجبن



المقادير:

(١) كوب دقيق، (كوب) لبن، (١) ملعقة كبيرة سمن، (١) ملعقة ملح صغيرة، قليل من الفلفل الأسود، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، بيض لدهان الوجه.

للحشو:

(١) بيضة، (ثمن) جبن بيضاء، (١) ملعقة كبيرة زبد أو قشدة.

الطريقة:

١- يضاف الملح والبيكنج بودر للدقيق وينخلا معاً.

٢- يضاف السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي السمن تماماً.

٣- يصب اللبن تدريجياً على الخليط حتى تتكون عجينة صالحة للفرد وتقسم إلى قسمين.

٤ - يتم إعداد الحشو كالآتي :

تهرس الجبن مع الزبد أو القشدة ، ويضاف إليها البيض وقليل من الفلفل الأسود.

٥- تدهن صينية مربعة أو مستطيلة بالسمن دهناً جيداً وتبطن بنصف العجينة حتى تغطى الصينية تماماً بسمك (نصف سم).

٦- يوضع الحشو بالتساوي فرق العجينة ثم يوضع النصف الثاني بحيث يغطي الحشو تماماً.

٧- يدهن الوجه بالبيض ثم يزج في الفرن حتى ينضج تماماً ويحمر الوجه.

٨- يقطع بالسكين إلى أجزاء مربعة متساوية ويترك في الصينية حتى يبرد ثم يقدم على مفرش دانتيل ، يمكن مضاعفة المقدار إذا كانت الصينية كبيرة أو عدد الأفراد كبير.

قراطيس الفطير والساليزون المشكل

المقادير:

مقدار من عجينة الميل في أو العجينة الدسمة ، صفار بيض لدهان الوجه.

الحشو:

جبنة بيضاء (مهروسة) مع بقدونس (مفري) أو جبنة رومي(مبشورة) أو كريم شانتي أو كريم باتسيير أو اللوز (المفري) أو أي حشوات أخرى حسب الرغبة.

الطريقة:

١- تفرد العجينة بتخانة (نصف سم) وتشكل على شكل القرطاس

كالآتي:

تقطع شرائح مستطيلة عرضها (٢,٥ سم) وطولها (١٥ سم) تغطي القوالب الخاصة (قراطيس معدنية سادة) بشرائح الفطير وذلك بلفها على القرطاس على أن تغطي اللفة ثلث سابقتها- توضع القراطيس في الصينية ويدهن الوجه بصفار البيض وتزج في فرن حار لمدة ربع ساعة حتى ينضج الفطير نصف نضج- تزال القراطيس المعدنية باحتراس ثم يعاد إلى الفرن حتى ينضج- يحشى بأحد الحشوات السابقة مثل الكريمة ويقدم كنوع من الجاتوه أو يحشى بالجبن، وفي هذه الحالة يقدم كنوع من الساليزون.

٢- أو تفرد العجينة على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش باللوز المحمص أو الجبن الرومي المبشور ثم يقطع شرائح وتبرم كل واحدة كما هو واضح في الصورة وتقدم.

٣- أو تفرد على شكل مستطيل يدهن وجهه بالبيض ويرش بالجبن الرومي المبشور ثم يلف إلى الداخل من جهتيه كما واضح في الصورة ثم يقطع بواسطة قطاعات صغيرة أو بالسكين إلى دوائر أو مربعات تدهن بالبيض وتجمل بإحدى الحشوات السابقة وتخبز.

فطير السجق أو الجمبري (لفائف)

المقادير:

مقدار من عجينة الفطيرة البسيطة أو الدسمة أو الميل في، (١٠) وحدات سجق ناضج أو نصف كيلو جمبري مسلوق ناضج ومقطع، (١) بيضة لدهان الوجه.

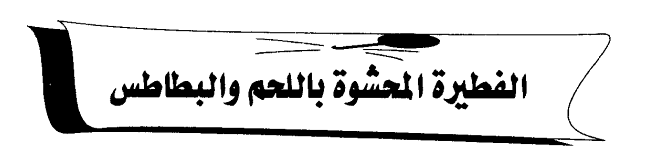
الطريقة:

١- تفرد العجينة على شكل مستطيلات طويلة بطول يساوى طول واحدة السجق وبعض يساوي ثلاث أمثال السجق قطر السجق.

٢- يوضع السجق أو الجمبري بوسط كل واحدة ثم تلف حوله تماماً (في النهاية يكون على شكل أسطوانة).

٣- يعمل شقوق على سطح الأسطوانة لتعمل على خفة الفطير وسرعة نضجه.

٤- يدهن الوجه بالبيض وترص الوحدات في صينية مدهون بالسمن وتزج في فرن حار لمدة عشرين دقيقة حتى يحمر الوجه وينضج ويقدم ساخنا.



الفطيرة المحشوة باللحم والبطاطس

المقادير:

(مقدار) من عجينة الفطيرة البسيطة، (ا) بصلة كبيرة، ملح وفلفل، (نصف) كيلو لحم (مفري)، مسطردة، (١) بيضة لدهان الوجه، (نصف) كيلو بطاطس، (١) كوب بهريز.

الطريقة:

١- تفرد العجينة إلى سمك حوالي (نصف سم) وتقطع مستديرات وبحجم طبق الشاي.

٢- يقطع البطاطس إلى مكعبات، ويبشر البصل ويضاف إلى اللحم ويخلط الجميع جيداً مع إضافة التوابل والمسطردة وكوب البهريز.

٣- تبلل أطراف وحدات الفطير بالماء ثم يوضع في وسط الوحدة قيمة ملعقة من الخليط (الحشو) وتقفل جيداً بالأصابع من أعلى.

٤- يدهن الوجه بالبيض ثم ترص في صينية مدهونة سمن ووتزج في فرن حار لمدة (٢٥ دقيقة) ثم تخفض الحرارة لمدة (٢٥ دقيقة) أخرى حتى نتأكد من أن اللحم والحشو قد نضجا.

٥- يمكن استبدال هذه الحشو بحشوة العصاج معه سلق البطاطس بدلاً من وضعه نيئ.



المقادير:

(مقدار) من عجينة الفطيرة البسيطة، (٢) ملعقة كبيرة مربى مشمش قها، (٢) ملعقة كبيرة مربى فراولة قها.

الطريقة:

١- تفرد ثلثي العجينة في قالب فلان بسمك (نصف سم).

٢- يقطع ثلث العجينة إلى مستطيلات رفيعة وطويلة ثم تبرم ويقسم بها قالب الفلان مع الضغط على الأطراف.

٣- يزج القالب في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٤- تصب أنواع المربات المختلفة في الخانات كما واضح بالصورة وقد تجمل بوحدات من الفاكهة نفسها كما قد تجمل بالكريم شانتي.

٥- يمكن عمل شبكة من الشرائح فوق قالب الفاكهة مع استخدام

نوع واحد من المربى والفاكهة وتسمى باسم نوع المربى مثلاً تكعيبة الفراولة في حالة استخدام الفراولة.

الفلان بالجيلي والكريمة

المقادير:

(مقدار) من عجينه الفطير البسيطة، (١) ملعقة فانيليا، (١) كوب كستردة أو كريم شانتي ، (١) علبة فواكه محفوظة أو فاكهة طازجة مقطعة بياض بيضة مخفوق جيداً (مارانج) وقد يستغني عنه بباكو جيلي.

الطريقة:

١- تفرد العجينه بسمك (نصف سم) ويبطن بها قالب فلان، وتزج في الفرن حتى تنضج.

٢- يذاب الجيلي في (اثنين) كوب ماء على نار هادئة، ثم يترك حتى يبرد ويبدأ في التماسك، ويخفق بالمضرب حتى يصبح كالرغاوي.

٣- تضاف إليه الكريمة أو الكستردة كما تضاف الفاكهة وبياض البيضة والفانيليا ويقلبوا جيداً وبخفة ثم يصبوا فوق قالب الفلان.

٤- يجمل الوجه بوردات من الكريم شانتي ويثلج.

فطيرات شكلمة بجوز الهند أو اللوز أو التفاح

المقادير:

(مقدار) من عجينة الفطير البسيط، مقدار من شكلمة جوز الهند

(علبة لبن نستله) «لبن مكثف محلي» ربع كيلو جوز هند مبشور.

الطريقة:

١- تفرد العجينة وتقطع بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق.

٢- يضاف اللبن على جوز الهند ويقلبا جيداً.

٣- يوضع مقدار (ملعقة) كبيرة في وسط كل فطيرة بحيث يغطيها تماماً.

٤- تزج في فرن حار أولاً ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج.

٥- يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة أخرى مقاديرها وطريقة التنفيذ كالآتي:

أ- الحشو:

(٢) ملعقة كبيرة زبد، (٢) ملعقة كبيرة سكر، (بيضة)، (ملعقة) كبيرة دقيق، (ملعقة) كبيرة لوز (مفري)، (ملعقة) صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة مربى.

ب- طريقة عمل الحشو:

- تدعك الزبد والسكر جيداً ثم تضاف البيضة مع الدعك الجيد.

- يضاف اللوز وملعقة الدقيق والفانيليا ويقلب الخليط جيداً حتى يتجانس.

- يوضع قليل من المربى في وسط كل الفطيرة وكذا ملعقة من الحشو السابق.

ج- تزج في فرن متوسط الحرارة لمدة (نصف) ساعة حتى ينضج ثم يقدم على مفرش من دانتيل.

- يمكن تغيير الحشو بعمل حشوة من التفاح الأخضر كالآتي:

أ- الحشو:

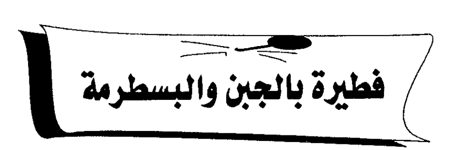
(كوب) بيوريه التفاح [تفاح مسلوق في القليل من الماء ومحلى بالسكر ثم تصفيته]- (٢) تفاحة مقطعة شرائح رفيعة- عصير ليمونة- (٢) ملعقة

مربى- (٢) ملعقة ماء.

ب- تبطن قوالب الفطيرة بالعجينة ويخرم قاعها ثم تخبز لمدة خمس دقائق.

ج- يصب بيوريه التفاح في وسط كل قالب ثم ترص شرائح التفاح بعد غمرها بعصير الليمون على شكل دائري.

د- تخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (٢٥ : ٣٠) دقيقة ثم تصب عليها المربى المذابة في الماء لتلميع الوجه.



فطيرة بالجبن والبسطرمة

المقادير:

(مقدار) من عجينة الفطير البسيطة.

الحشو:

(شرائح) رقيقة من البسطرمة- (شرائح) من الجبن الرومي- كوب لبن- (٢) بيضة- (ملعقة) كورن فلور- ملح- فلفل.

الطريقة:

١- تفرد العجينة وتقطع وتغطي بها قوالب الفطيرات المدهونة كما سبق.

٢- توضع (شرائح) البسطرمة والجبن الرومي فوق كل فطيرة.

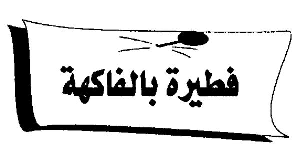
٣- يخفق البيض قليلاً ويضاف إليه الكورن فلور واللبن ويقلب الخليط جيداً ويتبل بالملح والفلفل.

٤- يصب الخليط على الفطيرات بحيث يملأ ثلاثة أرباع القالب فقط لأنه سيرتفع أثناء النضج.

٥- تزج القوالب في فرن حار أولا ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج لمدة (٢٠) دقيقة.

ملحوظة:

يمكن استبدال هذا الحشو بوضع مقدار من الخضروات المسلوقة المقطعة مكعبات مع تغطيتها بالباشاميل مع رش الجبن الروي على الوجه ثم زجه في الفرن.



المقادير:

(مقدار) من عجينة الفطير البسيطة، فواكه طازجة أو علبة فاكهة محفوظة، (نصف) كوب كريم شانتي، (٢) ملعقة كبيرة مربى سائلة مذابة في قليل من الماء للتلميع، (نصف) كوب كريم باتسير، أو (نصف) كوب مربى.

الطريقة:

١- تفرد العجينة بسمك (نصف سم) تقريبا دوائر في حجم القوالب التي ستخبز فيها.

٢- تدهن قوالب الفطيرات بالسمن ثم تغطي بالعجين.

٣- يخرم قاع الفطيرات بالشوكة حتى لا يرتفع سطحها ثم تزج في الفرن حتى تنضج.

٤- ترفع القوالب وتجمل بوضع ملعقة من المربى في كل فطيرة أو ملعقة من الكريم باتسيير ثم ترص الفواكه بشكل زخرفي وتلمع بالمربى السائلة.

٥- تترك حتى تبرد وتجمل بالكريم الشانتي.

٦- يمكن الاحتفاظ بالفطيرات دون حشو لمدة طويلة وذلك بوضعها في كيس نايلون أو علبة ووضعها في الثلاجة.

فطيرة الجبن والبندق

المقادير:

(٢) كوب دقيق + ذرة ملح ، (نصف) كوب زبد ، (٢) ملعقة كبيرة بندق (مفري)، (نصف) كوب لبن ، (٢) ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر ، (٢) بيضة مضاف إليهما (نصف) ملعقة فانيليا، (٢) ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنح بودر وذرة ملح، ثم تقطع الزبد في الدقيق بالسكين حتى تختفي.

٢- يضاف البيض إلى اللبن ويرب قليلا يضاف إلى الدقيق ويعجنوا بملعقة خشب.

٣- تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق على شكل دوائر (تنتج ثلاث دوائر).

٤- يدهن الوجه بالزبد السايح ويرش بالجبن الرومي المبشور والبندق.

٥- تقطع العجينة إلى أربع قطع بالسكين (متساوية) يتكون (١٢) قطعة.

٦- تلف كل قطعة من القاعدة إلى الرأس ويدهن الوجه بالبيض وقد يرش بالجبن الرومي.

٧- ترص الوحدات في صاج ويزج في فرن حار حتى تنضج.

الفطير المحشو بالعجوة

المقادير:

(نصف) كوب لبن، (٢) بيضة، (نصف) كوب سمن، (٢) كوب دقيق + ذرة ملح، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

للحشو:

عجوة (مهروسة)، (ملعقة) سمن، (ملعقة) سمسم.

الطريقة:

١- يضاف البيكنج بودر والملح إلى الدقيق.

٢- ينخل والدقيق ثم يوضع عليه السمن ويقلب بالسكين العريض حتى يختفي السمن تماماً.

٣- يرب البيض قليلاً ويضاف إليه الفانيليا.

٤- يصب البيض فوق الدقيق والسمن، ثم يضاف إليه اللبن تدريجياً مع التقليب المستمر بسكين عريض حتى يمتزج الخليط وتكون عجينة صالحة للفرد.

٥- تفرد العجينة على شكل مستطيلات بحيث يكون سمكها (نصف سم) وبعرض (٥ سم) ثم يوضع الحشو فوق كل مستطيل ويلف حتى يصبح كالعصا بعرض (٢,٥ سم) تقريباً.

٦- تدهن المستطيلات بالبيض، وتقطع إلى أجزاء صغيرة، طول كل جزء حوالي (٣ سم).

٧- ترص الوحدات في صينية مدهونة بالسمن وتوضع في الفرن حتى يحمر الوجه وتقدم.

الفطير المقلي

المقادير:

(١) كوب دقيق + ذرة ملح، (١) بيضة، (١) ملعقة كبيرة سمن، زيت أو سمن غزير للتحمير.

للحشو:

(ربع) كيلو عصاج- (٤) ملاعق بقدونس (مفري).

الطريقة:

١- ينخل الدقيق وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة سمن وتقلب جيداً مع الدقيق حتى تختفي تماماً.

٢- ترب البيضة قليلاً وتضاف ذرة الملح وتوضع ملعقة السمن وتقلب جيداً مع الدقيق حتى تختفي تماماً.

٣- تقطع إلى أجزاء متساوية وتترك أيضاً لمدة ساعة لدخول الهواء.

٤- يفرد كل جزء إلى مستطيل طوله حوالي (٣٠×٢٠ سم) ولنجاحها يفرد العجين حتى يكون رقيقا.

٥- يوضع الحشو على مسافات بحيث يسمح بعمل ست وحدات من كل مستطيل (ست) مربعات.

٦- يطبق المربع فوق الحشو ويضغط على الأطراف فيتكون لدينا ست فطيرات على شكل مثلثات.

٧- يتم تحمير الفطير في الزيت أو السمن الغزير ويقدم على فرشة من البقدونس.

عجينة الميل في

المقادير:

(١) كيلو دقيق + ذرة ملح، ثلاثة أربع كيلو زبد، نصف ملعقة صغيرة ليمون، (١) بيضة.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع الملح وتعمل حفرة في وسط الدقيق ثم يضاف الماء والبيضة تدريجياً حتى تتكون عجينة متماسكة يا بسة.

٢- توضع العجينة على لوح من الخشب أو الرخام وتعجن بخفة حتى تتماسك أجزاؤها.

٣- تفرد العجينة لمستطيل نصفه يكفي لوضع الزبد مفرود عليه.

٤-تعصر الزبد جيداً للتخلص من الماء الزائد الموجود بها وترش بالدقيق ثم تبسط لأقل من (نصف) العجينة المفرودة.

٥- توضع الزبد على نصف العجينة ويطوي عليها النصف الأخر ويطوي ويضغط على الأطراف بخفة.

٦- تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوي على اليمين ثم يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من تكون فقاقيع الهواء التي تعمل على تمزيق بعض أجزاء العجينة أثناء الفرد وتخرج الزبد.

٧- تفرد العجينة لمستطيل طوله يعادل عرضه ثلاث مرات وسمكه (نصف سم).

٨- يطوي المستطيل ثلاث طيات ويضغط على الجوانب لحبس الهواء

داخل العجينة، قد يضاف ملعقة صغيرة بيكنج بودر للدقيق لتعطينا نتيجة أحسن.

٩- تكرر عملية الفرد والطي (٦) مرات كل مرتين على حدة مع تركها فترة زمنية حتى لا تخرج الزبد مع مراعاة وضع الفطير في مكان بارد أو على الثلج مدة عشر دقائق بين كل فترتين.

١٠- بعد ذلك تستعمل حسب الطلب.

ملحوظة:

كثرة عدد مرات الفرد والطي يساعد على توزيع الزبد في العجين وزيادة عدد طبقات الفطير وخفته ويمكن عمل عدة أصناف من هذه العجينة.

الشروط التي يجب مراعاتها لنجاح عجينة الميل في:

١- يجب عدم تركها لتهدأ أكثر من (٢٠ دقيقة) في كل مرة.

٢- يقطع قدر (نصف سم) من الحواف قبل تشكيلها حتى ترتفع بانتظام.

٣- يستحسن عدم وضعها على الثلج مباشرة حتى لا يتجمد الزبد فيصعب توزيعه على الدقيق.

٤- يجب عدم تركها أكثر من (عشر دقائق) بعد تقطيعها وقبل خبزها.

٥- يجب أن يكون سمك العجينة واحدا حتى ترتفع بانتظام.

٦- يجب أن يكون كل من قوام الزبد والعجينة واحدا لأن الزبد إذا كان متجمداً أو لينا خرج من العجينة.

٧- يجب بسطها (فردها) بخفة.

٨- يراعي عدم سيلان البيض على جوانب الفطير حتى لا تلصتق الوريقات ببعضها فلا ترتفع.

٩- تدار دائما في اتجاه واحد وليكن جهة اليمين.

الفطير الفلاحي (الفطير البسيط)



المقادير:

(١) كيلو دقيق + ذرة ملح ، (نصف) كيلو زبد ، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، حوالي كوب ماء للعجن.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر.

٢- توضع الزبد وتقطع قطعا صغيرة بالسكين ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى يصير الخليط كفتات الخبز.

٣- يعجن الخليط بسكين (الباليت) أو بالملعقة بإضافة الماء تدريجيا وبسرعة حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.

٤- توضع العجينة على لوح مرشوش بالدقيق وتعجن بخفة ثم تستكمل بسمك (نصف سم) تقريبا.

٥- يمكن إضافة ملعقة سكر إذا أريد عمل صنف حلو.

٦- طريقة الفرد.

تفرد العجينة بالضغط عليها بالنشابة (المردانة) في خطوط طويلة قصيرة للأمام ثم ترفع بسرعة وبخفة وتكرر العملية مرارا إلى أن تفرد حسب المطلوب.

٧- يرش قليل من الدقيق أثناء الفرد حتى لا تلتصق العجينة باللوح الخاص بالفرد.



الفطير الدسم

المقادير:

(١) كيلو دقيق + ذرة ملح + (ملعقة) بيكنج بودر، (ثلاثة أرباع) كيلو زبد، عصير ليمون، ماء بارد للعجن.

الطريقة:

١- تقسم الزبد أربعة أقسام.

٢- يؤخذ ربع الزبد ويفرك مع الدقيق المنخول مع الملح والبيكنج بودر بأطراف الأصابع حتى تختفي الزبد تماما.

٣- تعجن بالماء البارد المضاف إليه الليمون.

٤- تفرد العجينة على رخامة مرشوشة بالدقيق بمساحة مستطيل طوله يعادل ثلاثة أمثال عرضه وسمكه حوالي ربع بوصة.

٥- يوزع قسم الزبد على ثلثي المستطيل العلوي بوضعها بطرف السكين على هيئة قطعة صغيرة على أبعاد متساوية منظمة مع ترك حوالي بوصة من الأطراف حتى لا تخرج الزبد من العجين عند الفرد فيما بعد، ثم يرش الزبد بكمية قليلة من الدقيق.

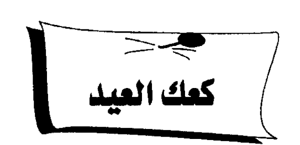
٦- تطوي العجينة ثلاث طيات ويضغط على العجين من الجوانب للحبس.

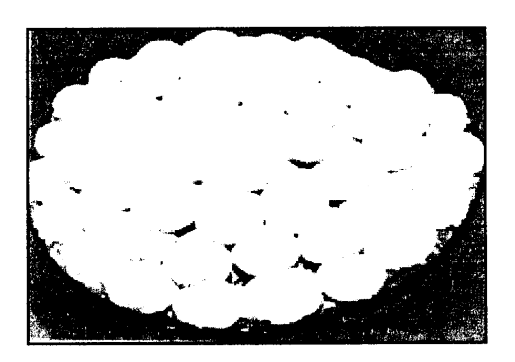
٧- تدار العجينة لنصف دائرة بحيث يكون الطرف المطوي على اليمين.

٨- يضغط على العجينة بالنشابة على أبعاد مختلفة لتوزيع الهواء داخل العجينة منعا من خروج فقاقيع الهواء.

٩- تفرد العجينة ثانيا وتعاد العملية بتوزيع ربع آخر من كمية الزبد ثم تكرر العملية لتوزيع باقي الزبد.

١٠- تفرد العجينة وتطوي بدون زبد وتترك في مكان بارد حوالي ساعة قبل التشكيل حتى لا تخرج الزبد من العجين، ثم تفرد بعد ذلك وتشكل.





المقادير:

(١) كيلو دقيق (٨) أكواب متوسطة، (٢,٥) كوب سمن، قطعة

خميرة بيرة بحجم عين الجمل؛ (١) كوب ماء دافئ، (١) ملعقة صغيرة سكر سنترفيش، (٢) ملعقة كبيرة سمسم محمص خفيفا، (٢) ملعقة صغيرة رائحة الكعك، ربع ملعقة صغيرة ملح.

للحشو:

ملبن أو عجوة أو عجمية.

مقادير العجمية:

(٢) ملعقة كبيرة سمن، (٢) ملعقة كبيرة دقيق، (١) فنجان عسل نحل، (نصف) ملعقة صغيرة رائحة كعك، (٢) ملعقة صغيرة سمسم محمص، (٤) ملاعق كبيرة مكسرات مجروشة.

الطريقة:

تجهيز العجمية: يسخن السمن في إناء غويط ويضاف الدقيق ويقلب بملعقة خشبية على نار هادئة حتى يصفر لونه، ثم يضاف السمسم ويبعد الإناء عن النار، ثم يضاف العسل الأبيض بالتدريج مع التقليب السريع، يعاد الإناء على النار ويقلب حتى يغلظ القوام نوعا، ثم يرفع من على النار وتضاف رائحة الكعك والمكسرات.

إعداد الكعك:

١- نهرس خميرة البيرة مع السكر السنترفيش حتى تسيل، ثم يضاف إليها نصف كوب ماء دافئ وتقلب جيدا ثم تغطى وتترك في مكان دافئ حتى تخمر.

٢- ينخل الدقيق مع الملح ويوضح المقدار في إناء العجين ويرش فوقه السمسم ورائحة الكعك ويقلب المقدار.

٣- يقدح السمن ويصب (ثلاثة أرباعه) في وسط الدقيق ويقلب المقدار بمقصوصة حتى تهدأ حرارته.

٤- يفرك المقدار براحتي اليد (يُبَسّ).

٥- تضاف الخميرة إلى العجينة، ويعجن المقدار مع إضافة الماء الدافئ حتى نحصل على عجينة ملساء.

٦- تغطي العجينة وتترك حتى تخمر في مكان دافئ.

٧- يضاف باقي مقدار السمن السائح دافئا ويقلب في العجينة مما يكسبها ليونة.

٨- يقطع الكعك بحجم عين الجمل واحدة واحدة مع تغطية العجينة أثناء العمل حتى لا تجف.

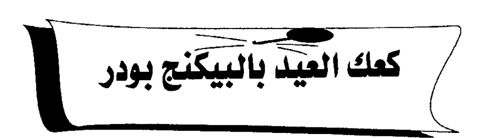
٩- تكرر الوحدات ويعمل بوسطها حفرة وتحشى بالعجينة أو الملبن.

١٠- تنقش بمنقاش الكعك وترص الصاجات وتكرر العملية حتى ينتهي المقدار.

١١- يغطي الكعك ويترك في مكان دافئ حتى يخمر ويعلو.

١٢- يخبز الكعك في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج من الداخل ويصبح لونه ذهبيا.

١٣- يرفع الكعك باحتراس ويترك على قاعدة سلك حتى يبرد ويرش بالسكر البودرة ويرص في علبة ويحفظ لحين التقديم.



المقادير:

(١) كيلو دقيق منخول (٨) أكواب متوسطة، (٢.٥) كوب سمن، (١) ملعقة كبيرة سمسم محمص، (١) ملعقة صغيرة رائحة الكعك، (١) ملعقة كبيرة بيكنج بودر، ذرة ملح.

للحشو:

ملبن أو عجمية.

الطريقة:

١- يعاد نخل (٦) أكواب من الدقيق (يترك الباقي جانبا) تنخل مع البيكنج بودر والملح ويوضع المقدار في إناء عجين ويضاف إليه رائحة الكعك والسمسم ويقلب المقدار جيدا.

٢- يخفق السمن مع اللبن حتى يتجانس الخليط تماما.

٣- يضاف خليط الدقيق بالتدريج إلى اللبن والسمسم ويعجن المقدار حتى نحصل على العجينة المطلوبة، هنا يمكن التحكم في درجة نعومة الكعك حيث يضاف الدقيق بالتدريج، وقد يضاف بعض من الدقيق المتروك جانبا (٢) كوب أو نكتفي بكمية الدقيق المخلوط.

٤- تقطع العجينة إلى كور متساوية في حجم عين الجمل وتحشي بالحشو المجهز وتنقش بالمنقاش أو توضع في القالب.

٥- ترص الوحدات في صاجات الخبز مع ترك مسافة بين كل واحدة وأخرى.

٦- يخبز الكعك في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج ويصير لونه ذهبيا.

٧- يترك الكعك حتى يبرد ويرش بالسكر الناعم.



المقادير:

(كيلو) دقيق، كيلو ماء دافئ، (٢,٥) كوب سمن، ربع ملعقة صغيرة ملح، (١) ملعقة سكر سنترفيش، سمسم محمص، قطعة خميرة بيرة

صغيرة، عجمية، (١) ملعقة صغيرة من ريحة الكعك.

مقادير العجمية:

- يقدح السمن ويضاف إليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم، ويرفع الإناء من فوق النار.

- يضاف العسل تدريجيا ويقلب جيداً، ثم يعود الإناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه (العجينة) ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد، ثم تكور وتستعمل في الحشو.

ثانيا: طريقة عمل الكعك:

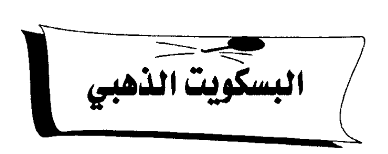
ينخل الدقيق ورائحة الكعك والملح، يوضع في إناء ويرش فوقه السمسم المحمص.

- يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق، ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته، ثم يفرك جيداً باليد.

تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف إليها الماء الدافئ، مع لت العجينة جيداً حتى تتكون عجينة يابسة ثم تترك حتى تختمر.

- تكور العجينة إلى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق إعدادها.

- تبطط باليد، ويجمل الوجه بالمنقاش، وتخبز في فرن حتى تنضج، وترش بسكر بودرة وتقدم.



المقادير:

(٤ : ٥) ملاعق دقيق كبيرة + ذرة ملح، (١) بيضة، (٢) ملعقة زبد

أو سمن، (ربع) ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم، (١) ملعقة كبيرة عسل أسود، نصف ملعقة صغيرة زنجبيل مسحوق، (٢) ملعقة كبيرة سكر بودرة، سكر سنترفيش للتجميل.

الطريقة:

١ - ينخل الدقيق ذرة الملح والبيكربونات والزنجبيل.

٢ - يضاف السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفي تماما (الطريقة البسيطة).

٣- يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيدا.

٤ - يعجن الخليط بالبيض وقد يضاف إليه قليل من الفانيليا ثم يضاف العسل الأسود حتى تحصل على عجينة متوسطة الليونة.

٥- تشكل العجينة على هيئة كرات ثم تدحرج على السكر السنترفيش وتوضع على صاج مدهون سمن وتخبز في فرن حار من (١٠ : ١٥) دقيقة.



المقادير:

(واحد وثلاث أرباع) كوب دقيق، (٢) بيضة، (١) ملعقة كبيرة بشر برتقال، (١) ملعقة سكر سنترفيش، (١) كوب سكر، (١) بياض بيضة لدهان الوجه، نصف كوب سمن، عصير برتقال (إذا احتاج الأمر)، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

١ - ينخل الدقيق مع البيكنج بودر.

٢- يخفق السمن ويضاف إليه السكر تدريجيا مع التقليب المستمر، حتى يصير الخليط خفيفا.

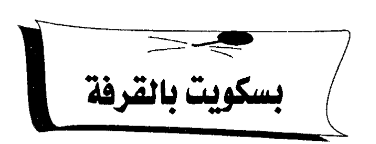
٣- يضرب البيض وتضاف إليه الفانيليا وبشر البرتقال ويضاف هذا المخلوط إلى السمن والسكر تدريجيا مع التقليب المستمر.

٤- يضاف الدقيق ثم يقلب جيداً، حتى تمتزج الخامات، وقد يضاف قليل من عصير البرتقال- إذا أحتاج الأمر- حتى تتكون عجينة صالحة للفرد ثم تترك في الثلاجة ثلاث ساعات.

٥- تفرد العجينة على لوح مرشوش دقيق، وتفرد إلى سمك (ربع سم)، وتقطع بالقطاعات حسب الرغبة.

٦- يدهن الوجه ببياض البيض المخفوق بالماء وقد يرش السطح بقليل من السكر السنترفيش والقرفة حسب الرغبة.

٧- ترص الوحدات في صاج مدهون سمن ويخبز في فرن متوسط الحرارة من (٨: ١٠) دقائق.



بسكويت بالقرفة

المقادير:

(١) كوب دقيق + بيضة، (١) ملعقة صغيرة مسحوق قرفة، (٢) ملعقة سمن، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (نصف) كوب سكر بودرة، قليل من اللبن إذا إحتاج الأمر، مربى، وكريز مسكر.

الطريقة:

١- تضاف الخميرة للدقيق وتقلب جيدا.

٢- يضاف السمن إلى الدقيق ويفرك بأطراف الأصابع إلى أن يخلط

تماما في الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدي في الهواء أثناء الفرك.

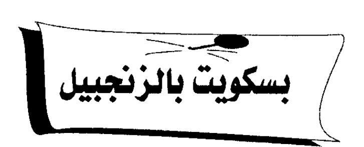
٣- تضاف القرفة والسكر إلى الخليط السابق ويقلب جيداً.

٤- تعمل حفرة صغيرة في الوسط توضع فيها البيضة ثم يعجن الجميع وقد يضاف اللبن (إذا إحتاج الأمر) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.

٥- تفرد العجينة إلى أن تصير رقيقة السمك (حوالي ٣مم) وتقطع دوائر، ويلاحظ عند التقطيع أن تقطع دائرة مستديرة وبها ثقب صغير أو ثقبين، وقد يشكل البسكويت على شكل حلقة صغيرة مجوفة ثم يدهن بالبيض ويرش بالسمسم ويخبز.

٦- يترك البسكويت حتى يبرد ثم توضع طبقة خفيفة من المربى على بسكوتة ويلصق بالأخرى، أي تفرد المربى على البسكوتة المسدودة وتوضع البسكوتة التي بها ثقبين فوق الثانية.

٧- ترش بالسكر البودرة ثم يجمل الوسط بالكريز ويقدم على مفرش دانتيل.



المقادير:

فنجان دقيق، ذرة ملح، (نصف) فنجان سكر ناعم، (ملعقة) صغيرة مسحوق الزنجبيل، (نصف) فنجان زبد.

الطريقة:

١- يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب، ثم يضاف إليه السكر ويضرب جيداً حتى يصبح كالقشدة، ثم تضاف البيضة.

٢- ينخل الدقيق والزنجبيل (المسحوق) والملح ويضاف إلى الخليط

السابق، ويقلب جيداً حتى تحصل على عجينة متجانسة، تفرد إلى سمك (نصف سم).

٣- تقطع إلى دوائر، أو نصفها إلى مستديرات والنصف الآخر إلى حلقات.

٤- تخبز في فرن معتدل الحرارة وتوضع ملعقة مربى وتغطى بالحلقة فتظهر المربى، ويرش السطح بقليل من السكر الناعم.

٥- ترص على أطباق وتقدم.

بسكويت بالشيكولاتة وعين الجمل

المقادير:

(فنجان) دقيق، (ملعقة) كبيرة شيكولاتة، (نصف) فنجان سكر ناعم، (بيضة)، (نصف) فنجان زبد.

للحشو:

مربى، وعين جمل مفروم.

للتغطية:

تغطي بحلوى الشيكولاتة.

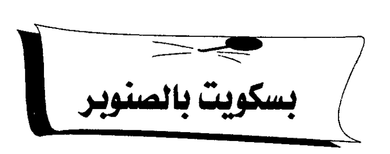
الطريقة:

١- تعمل العجينة بالطريقة الدسمة، وتفرد على لوح خشبي مرشوش بالدقيق إلى سمك (نصف سم).

٢- تنقل إلى صينية مدهونة وتخبز في فرن متوسط الحرارة.

٣- توضع ملعقة صغيرة من المربى وعين الجمل المفروم (الحشوة) على بسكوته وتغطي بواحدة أخرى.

٤- يغطي السطح بحلوى الشيكولاتة وتجمل بقطعة عين جمل.
٥- ترص على أطباق وتقدم.

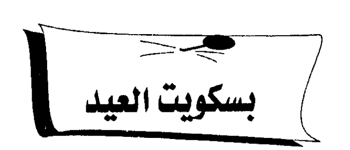


المقادير:

(فنجان) دقيق، صفار (٦) بيضات، (٢) فنجان مسحوق الأرز، بياض (٦) بيضات مخفوقة، (٣) فنجان سكر، ملعقة كبيرة صنوبر، (٢) بيضة.

الطريقة:

- يخفق البيض مع السكر، ويضاف البيضتان وصفار البيض.
- يضاف الدقيق ومسحوق الأرز بعد نخلهما إلى المزيج السابق ويقلب جيداً.
- تعجن برفق، وتقطع العجينة إلى كريات صغيرة تشكل على شكل حلقات، وترش بالصنوبر.
- ترص على صينية مدهونة ويدهن البسكويت ببياض البيض المخفوق.
- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها.
- تترك لتبرد ثم تنقل إلى أطباق وتقدم.



بسكويت العيد

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (نصف) كوب سكر ناعم، (ثلاثة أرباع) كوب زبدة، (٢) بيضة، ملعقة صغيرة فانيليا، (ثلاثة أرباع) ملعقة بيكنج بودر.

للتجميل:

ملعقة كبيرة جوز هند مبشور، ملعقة كبيرة كاكو أو شيكولاتة، ملعقة كبيرة مربى، ملعقة كبيرة سكر سنترفيش.

الطريقة:

- تدهك الزبدة بملعقة خشب ثم يضاف إليها السكر الناعم ويخلط جيدا حتى يصبح كالقشدة.
- يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا، ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجيا حتى تتكون العجينة، وتضاف ملعقة الكاكاو أو مسحوق الشيكولاتة ويخلط جيداً.
- تشكل نصف العجينة إلى قطع بحجم عين الجمل، تدحرج على سكر السنترفيش، وترص في صينية مدهونة بالسمن.
- يشكل نصف العجينة الآخر، بعد أن يفرد على لوح إلى أشكال مختلفة، ويرش لوحة بجوز الهند المبشور وتخبز هي والسابقة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- تلصق كل قطعتين (الأولى، الثانية) بملعقة صغيرة مربى.
- ترص على أطباق وتقدم.

بسكويت النوشادر (١)

المقادير:

(١) كيلو دقيق، ربع كيلو زبد أو سمن، (١٠) بيضات، (١) كوب لبن، (نصف) كيلو سكر بودرة، (١) ملعقة بيكنج بودر، (١) ملعقة بيكربونات النوشادر، (١) ملعقة فانيليا.

الطريقة:

١- يضرب البيض جيداً حتى يغلظ وتضاف إليه الفانيليا.

٢- يذاب النوشادر والبيكنج بودر في اللبن، ثم يضاف للبيض السابق ضربه.

٣- تدعك السمن أو الزبد جيداً ثم يضاف السكر ويدعك جيداً.

٤- يضاف الدقيق للخليط السابق ويعجن جيداً بالبيض حتى تتكون عجينة صالحة للفرد.

٥- تفرد ثم تقطع حسب الرغبة دوائر أو أشكال هندسية، ويدهن الوجه بالبيض وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

بسكويت النوشادر (٢)

المقادير:

(٣)كوب دقيق، (نصف) كوب سمن، (نصف) كوب سكر، (١) ملعقة بيكربونات النوشادر، ثلث كوب لبن، (٣) بيضات، (ملعقة) صغيرة فانيليا.

الطريقة:

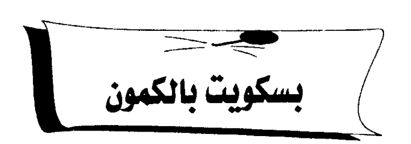
١- يدعك السمن مع السكر جيداً حتى يصير كالقشدة.

٢- يرب البيض وتضاف إليه الفانيليا، ويضاف إلى السمن المدعوك مع السكر.

٣- تضاف النوشادر إلى اللبن ثم تضاف للخليط بالتبادل مع الدقيق حتى تكون عجينة صالحة للفرد.

٤- تفرد وتقطع وتشكل حسب الرغبة مع دهان الوجه بالبيض وقد تستخدم المفرمة في التشكيل.

٥- تخبز في صاج مدهون سمنا حتى يحمر الوجه وتقدم.



بسكويت بالكمون

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (٢) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١) كوب زبد، ملح، كمون ناعم، كوب لبن، سمسم، وكمون للوجه، (٢) بيضة.

الطريقة:

١- تعمل العجينة بالطريقة البسيطة.

٢- تشكل على هيئة أصابع مستطيلة بطول (٧ سم) وعرض (٢ سم)، ويدهن وجهها باللبن، أو البيض، ثم يرش بالسمسم وحده، أو يرش بالكمون، أو كليهما معاً.

٣- يرص في صينية مدهونة، ويخبز في فرن متوسط الحرارة.

بسكويت بالقهوة

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (٢) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١,٥) كوب زبدة، نصف ملعقة فانيليا، (نصف) كوب سكر ناعم، (بيضة) مخفوقة، ذرة ملح.

الحشو:

ملعقة كبيرة مسحوق بن نسكافيه، (ثلاثة أرباع) كوب سكر ناعم، (ملعقة) حليب، (١٠٠ جم) زبدة.

الطريقة:

١- تخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تصبح مثل الكريمة، ثم تضاف البيضة والفانيليا، ويخفق المزيج كله جيداً.

٢- ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح، ثم يضاف إلى المزيج السابق (الكريمة المخفوقة) ويحرك بملعقة خشبية حتى يتجانس تماماً.

٣- يقسم العجين إلى نصفين، ويدحرج كل نصف على لوح مرشوش بالدقيق إلى أسطوانة طولها (١٥) سم، وقطرها (٥ سم).

٤- تلف قطعتا العجين بورق سلوفان وتوضع في الثلاجة مدة (٣) ساعات، وفي هذه الأثناء تجهز الصواني بدهنها بالزبدة.

٥- تقطع كل أسطوانة من العجين إلى شرائح سمكها (٣ مم)، ثم تصف فوق الصينية المدهونة مع ترك مسافات بينية ويخبز في فرن حرارته معتدلة ثم يترك لمدة (٥ دقائق) قبل أن يبرد.

٦- تجهز الحشوة: بإذابة مسحوق البن في قليل من الحليب الدافئ، وتخفق الزبدة جيداً ويضاف إليها السكر والقهوة ويخفق المزيج.

٧- تغطى نصف الكمية البسكويت بهذه الحشوة، ثم تغطي بالنصف الآخر من البسكويت (فيتكون عندنا بسكوت محشو بالقهوة).

بسكويت بجوز الهند

المقادير:

(كوب) دقيق، (٢) بيضة، (نصف) كوب سكر ناعم، (ملعقة) صغيرة بيكنج بودر، (نصف) كوب زبدة أو سمن، (نصف ملعقة) صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة كبيرة جوز هند مبشور.

الطريقة:

- يعمل البسكويت بالطريقة البسيطة هكذا.
- نخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن بأطراف الأصابع مع الدقيق حتى يخلط تماما مع رفع الأيدي في الهواء أثناء الفرك.
- تضاف بقية

المقادير الجافة (سكر، ...) إلى الخليط السابق.

- تعمل حفرة في الوسط ويمزج الجميع بالسائل (البيض، أو اللبن، أو الماء) حتى تتكون عجينة يابسة نوعا.
- تبسط العجينة بالنشابة، وتفرد بسمك (نصف سم)، وتقطع أشكالا حسب الرغبة.
- يدهن الوجه ببياض البيض المخفوق ويرش بجوز الهند.
- يخبز في فرن حار نوعا، في حوالي (٢٠) دقيقة.
- يترك ليبرد على قاعدة سلك، أو منخل.
- يرص على طبق مفروش بورق الدانتيل، ويقدم.

بسكويت بمربى الفراولة

المقادير:

(٣) بيضات ، (٣) ملعقة كبيرة سكر بودرة ، (٢) ملعقة كبيرة دقيق (ملعقة فانيليا).

للحشو:

مربى فراولة ، سكر بودرة.

الطريقة:

١- يدهن صاج سويسرول اتساعه (٩ : ١٢) بوصة بالسمن ويرش بالدقيق والسكر.

٢- يضرب البيض جيداً مع السكر حتى يصبح الخليط خفيفا وهشا مثل الكريمة (يمكن ضربه في الخلاط).

٣- يضاف الدقيق بخفة بواسطة ملعقة معدن.

٤- تصب وحدات بحجم الملعقة على صاج السويسرول المدهون ويزج في فرن متوسط الحرارة ومن سبعة إلى عشرة دقائق حتى ينضج، ويعرف ذلك بانكماش الأطراف واصفراره قليلا.

٥- تقلب الوحدات على ورقة شفاف مرشوشة بالسكر البودرة حتى تبرد.

٦- تدفئ المربى قليلا ويلصق كل وحدتين مع بعض بالمربى.

٧- يرش بقليل من سكر البودرة ويقدم.

شرائح البسكويت بالمربى والزبيب

المقادير:

(فنجان) دقيق، (فنجان) زبيب، (ربع فنجان) مربى توت، (فنجان) زبدة، (٢) ملعقة حليب، (نصف) ملعقة بيكنج بودر.

الطبقة الخارجية:

(فنجان) دقيق، (٢) بيضة، (نصف) فنجان زبد، (ربع) فنجان حليب، ثلث فنجان سكر، (ملعقة) صغيرة فانيليا.

طبقة الليمون:

(٢) فنجان سكر ناعم، ملعقة صغيرة عصير ليمون، (نصف) فنجان زبدة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق، والبيكنج بودر، ثم تفرك الزبدة معه، بأطراف الأصابع ويضاف قليل من الحليب حتى يتماسك المزيج- ثم تعجن العجينة على سطح مرشوش بالدقيق.

- تصب العجينة في قالب مدهون ومبطن بالزبدة بحيث تغطي قاعدة القالب، ثم يغطي بالمربى ويرش بالزبيب فوقها.

- ثم تغطى بمزيج الطبقة الخارجية- ويعمل كالتالي:

الطبقة الخارجية:

- يخلط الزبدة والفانيليا والسكر في وعاء، ويضرب جيداً حتى يصبح المزيج هشا كالقشدة، ثم يضاف البيض تدريجيا ويستمر الخفق.

- يضاف الدقيق المنخول مع قليل من البيكنج بودر، ويضاف الحليب

إلى المزيج مع دوام التحريك.

- يخبز القالب في فرن معتدل الحرارة لمدة (نصف) ساعة تقريبا، وتترك الشريحة لتبرد قليلا ثم تقلب على شبكة سلك.

- ثم تدهن بطبقة الليمون-- وتعمل كالتالي:

- ينخل السكر الناعم ويضاف إليه الزبدة وعصير الليمون ويخلط المزيج حتى يتكون طبقة صالحة للدهن.

- تقطع شرائح البسكويت- ثم تقدم.

شرائح البسكويت بالبرتقال واللوز

المقادير:

(فنجان) دقيق، (٢) بيضة، (ربع) فنجان سكر، (١,٥) فنجان لوز مطحون، (واحد وربع) فنجان زبدة، (نصف) فنجان لوز مقشر، (ملعقة) قشر برتقال مبشور، (ربع) فنجان مربى المشمش.

الطريقة:

تخفق الزبدة مع السكر الناعم وقشر البرتقال المبشور جيداً، ثم يضاف البيض تدريجيا مع استمرار التقليب.

- يضاف اللوز المطحون ويخلط جيداً ثم يصب الخليط في قالب مدهون بالزبد ومبطن قاعدته بورق مدهون بالزبد ويرش فوقه اللوز المقشر.

- يخبز القالب في فرن متوسط الحرارة لمدة (٢٠) دقيقة حتى ينضج، ثم يترك قليلاً ليبرد، ثم يقلب على شبكة سلك، ويدهن وجه الشريحة بمربى المشمش المصفى.

- يترك القالب ليبرد تمام قبل تقطيعه، ويقدم.

البسكويت المشكل

المقادير:

(٤) كوب دقيق، (٢) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، كوب سكر ناعم، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، (نصف) كوب سمن، ملعقة كبيرة من الكاكاو، وأخرى من جوز الهند، وثالثة صغيرة من القرفة، (٣) بيضات.

الطريقة:

- يدعك السمن مع السكر جيداً، حتى يصبح كالقشدة.
- يضرب البيض قليلا ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون العجينة يمكن تشكيلها.
- تقسم العجينة إلى أربعة أقسام.
- يضاف الكاكاو إلى جزء وجوز الهند إلى جزء ثان والقرفة إلى جزء ثالث، ويترك جزء سادة.
- تشكل هذه العجائن حسب الرغبة، وبواسطة فرم مختلفة، وترص في صينية مدهونة بالزبد.
- ثم تخبز في فرن معتدل الحرارة وتترك لتبرد.

بسكويت العسل

المقادير:

(٦) فنجان دقيق، قشرة برتقال مبشورة، (ثلاثة أرباع فنجان) سكر مطحون، (٤) ملاعق صغيرة بيكنج بودر، (١) فنجان زبدة، (ثلاثة أرباع) فنجان زيت ذرة، (ثلاثة أرباع) فنجان عصير برتقال.

الحشو (اختياري):

(٢) ملعقة صغيرة عصير برتقال، (١,٥) فنجان جوز مفروم ناعم، (١,٥) ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، (١) ملعقة عسل.

شراب العسل:

(١) فنجان سكر، ربع فنجان عسل، (١) فنجان ماء، (٢) ملعقة صغيرة عصير ليمون، قطعة من قشر القرفة.

الطريقة:

- تخفف الزبدة والسكر وقشر البرتقال المبشور حتى يصبح مثل الكريمة.
- يضاف الزيت بالتدريج ويستمر الخفق حتى يصبح الخليط هشا فاتح اللون.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط بالتناوب عصير البرتقال، يعجن المزيج باليد لمدة دقيقة.

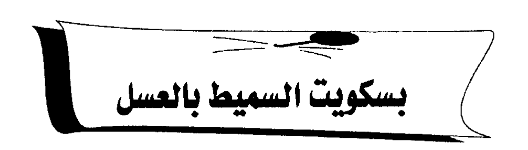
- لصنع الحشوة:

يمزج العمل مع عصير البرتقال، ثم يخلط بالجوز المفروم والقرفة المطحونة.

- خذي ملعقة طعام من العجين ، وافرديها قليلا ، وضعي مقدار ملعقة صغيرة واحدة من الحشو السابقة ، واطوي العجينة فتأخذ شكل بيضاوي ، ويضغط الطرفان حتى يصبحا مدببين.
- تزين الأطراف بأسنان الشوكة.
- ترص على صفائح مدهونة بالزبدة وتسوي في فرن معتدل الحرارة لمدة (نصف) ساعة حتى تحمر ، ثم تبرد على سطح معدني.

لتحضير شراب العسل:

يمزج السكر والعسل والماء في وعاء صغير ويقلب فوق نار هادئة حتى يذوب ، ويستمر التسخين حتى يغلي.
- يضاف قشر القرفة وعصير الليمون ، ويترك لمدة (١٠) دقائق ، فوق نار.
- تغطي الأقراص السابقة (البسكويت) في الشراب (العسل) كل أربعة معاً لمدة (١٠) ثوان ، وتوضع في طبق حتى تبرد.
- بعد فترة يكون الشراب كثيفا ، فيضاف له قليل من الماء.
- في حالة استخدام حشو الجوز ، ترش الأقراص بالجوز المسحوق ، أو حب السمسم المحمص والقرفة ، وتغطي فقط الأقراص المراد تقديمها ، أما الباقي فيحفظ في وعاء محكم الإغلاق ، ويغطي في الشراب عند التقديم.



المقادير:

(٢,٥) فنجان دقيق ، (نصف) فنجان زيت ذرة ، (١,٥) فنجان سميط ناعم ، (١٢٥) جرام زبدة ، (نصف) فنجان سكر مطحون ، (٤) ملاعق بيكنج بودر ، (نصف) فنجان عصير برتقال ، (١) ملعقة صغيرة قرفة

مطحونة، قشر برتقالة مبشورة، سمسم محمص، قرنفل مطحون.

الشراب:

(١) فنجان سكر، (٢) ملعقة صغيرة من عصير ليمون، نصف فنجان عسل، قطع من قشر القرفة، (١) فنجان ماء.

الطريقة:

- يخفق الزبدة والسكر وقشر البرتقال حتى تتحول إلى كريمة.

- يضاف الزيت تدريجيا ويستمر الخفق بسرعة حتى نحصل على مخلوط كثيف يشبه القشدة.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط مع السميط والبهارات وتضاف تدريجيا إلى خليط الكريمة السابق إعداده بالتناوب مع عصير البرتقال، ويعجن باليد لتحصل على عجينة متماسكة.

- تفرد العجينة وتقطع على شكل بيضاوي- ويضغط الطرفين حتىنحصل على شكل الطوربيد.

- ترص على صفائح مدهونة، وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة (٢٥) دقيقة حتى تحمر، وتترك لتبرد.

- يمزج السكر بالماء في وعاء صغير، ويرفع على النار ويقلب حتى يذوب السكر، ثم يضاف العسل وقشر القرفة وعصير الليمون، وتترك لتغلي، لمدة (١٠) دقائق ثم تخرج قشرة القرفة.

- أثناء وجود الوعاء بالشراب على النار تغمس فيها قطع البسكويت كل ثلاثة معاً.

- ثم تصفى على مصفاة موضوعة فوق صحن ويكرر ذلك مع البسكويت المراد تقديمه، بينما تحفظ القطع الباقية في وعاء محكم الإغلاق إلى حين غمسها في الشراب قبل التقديم.

- يرش سطح البسكويت بالسمسم أو الجواز المفروم ويقدم.

بسكويت بالفول السوداني

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (ربع) ملعقة صغيرة فلفل أسمر، (١) كوب زبد أو سمن، ملعقة صغيرة فلفل أحمر، (١٠٠) جرام، فول سوداني مفروم، قليل من الملح، (١٠٠) جرام شرائح جبن رومي.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح والفلفل الأسمر، و(نصف) ملعقة من الفلفل الأحمر، في وعاء.
- يضاف الزبد أو السمن حتى يتكون مزيج حبيبي، يحرك على شرائح الجبن الرومي، ويعجن جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.
- يعجن برفق مرة أخرى ثم يترك لحظة.
- تدهن صينية الفرن بالزيت أو الزبد، ويصب فيها العجينة السابقة ويسوى سطحها.
- ينثر الفول السوداني ويضغط بخفة بظهر ملعقة، ثم ينثر بقية الفلفل الأحمر فوق الفول السوداني.
- وتزج في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة.
- تقطع وهي ساخنة إلى أصابع، وتترك قليلا لتبرد.

بسكويت باللوز (١)

المقادير:

(٣) فنجان دقيق، (بيضتان)، (بياض) بيضتين، فنجان زبد أو سمن، ملعقة كبيرة لبن، (واحد وربع) فنجان سكر، ملعقة عصير ليمون، (وملعقة) مبشور، (١,٥) فنجان لوز مفروم، ليمون، بيكنج بودر.

الطريقة:

- يخفق الزبد جيداً ثم يضاف إليه السكر ويستمر الخفق حتى يصبح المزيج متجانساً.
- ثم يضاف البيضتان وعصير الليمون وتستمر الخفق جيداً.
- يخلط الدقيق والبيكنج بودر، ثم ينخل، ويضاف تدريجيا إلى خليط الزبد، مع الدعك بأطراف الأصابع.
- يضاف مبشور الليمون ثم اللوز المفروم، واللبن يخلط جيدا حتى يتجانس الخليط.
- يضاف بياض البيضتين ويخلط بالعجينة، ثم تفرد وتقطع حسب الرغبة وتوضع في صينية فرن مدهونة.
- تزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة، أو حتى تنضج.
- تترك لتبرد ثم تقدم.

بسكويت باللوز (٢)

المقادير:

(كوب) دقيق، صفار (٢) بيضة، (نصف) كوب زبد، عصير ليمون، (١.٥) ملعقة سكر ناعم، ماء للعجن.

الشكلمة:

(٢) ملعقة كبيرة سكر ناعم، لوز مفروم ناعما، بياض (٢) بيضة، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة عمل الشكلمة :

- يخفق بياض البيض حتى يجمد ويضاف إليه الفانيليا.
- يخلط السكر مع اللوز جيداً.
- يضاف بياض البيض المخفوق تدريجيا إلى خليط السكر واللوز يقلب بخفة حتى تتكون عجينة لينة.

طريقة عمل البسكويت:

- يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة (سبق شرحها).
- يفرد ويقطع إلى دوائر صغيرة، ويوضع بوسط كل واحدة قليل من الشكلمة.
- ترص في صاج مدهون، وتخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (١٥) دقيقة- أو حتى تنضج.
- تترك لتبرد، ثم تقدم على طبق مسطح.

بسكويت باللوز (٣)

المقادير:

(كوب) دقيق، (نصف) كوب مفروم غليظا، (نصف) كوب زبد، صفار (٣) بيضات.

الطريقة:

- يعمل بالطريقة البسيطة، يفرد بسمك (نصف سم)، ثم يقطع حسب الرغبة.
- يدهن الوجه ببياض البيض، ويرش السطح باللوز المفروم أو توضع (نصف) لوزة بوسط كل دائرة (في حالة تقطيعه إلى مستديرات).
- يخبز في فرن متوسط الحرارة مدة (٢٠) دقيقة.
- يترك ليبرد ثم يقدم.

بسكويت الشيكولاتة بالجوز

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (نصف) كوب شيكولاتة مبشورة، (كوب) زبدة، (ملعقة) صغيرة بيكنج بودر، كوب سكر، ملعقة صغيرة فانيليا، (نصف) كوب جوز مفروم، (نصف) ملعقة صغيرة بيكربونات صودا، (٢) بيضة، (رشة) ملح.

التغليفة:

(نصف) كوب سكر ناعم، (٢) ملعقة زبد، (نصف) كوب شيكولاتة، مبشورة، (١,٥) ملعقة حليب.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر والكربونات، ثم تذاب الزبدة في إناء على نار هادئة وتضاف إليها الشيكولاتة حتى تسيح، وترفع عن النار، ويضاف السكر ويحرك جيداً حتى يختلط ويترك جانبا.

- يضاف البيض تدريجيا إلى خليط الشيكولاتة ويخفق جيدا، وتضاف الفانيليا أثناء الخفق.

- يضاف الدقيق والجوز إلى مزيج الشيكولاتة ويقلب جيداً، ثم يصب في صينية مدهونة بالزبد، وتزج في فرن متوسط الحرارة، وتترك قليلا لتبرد.

تجهز التغليفة كالآتي:

- تذاب الشيكولاتة في الزبد على نار هادئة، ثم ترفع عن النار ويضاف إليها السكر والحليب، وتخفق جيدا.

- تصب التغليفة على قالب الشيكولاتة وتسوى بسكين، وتترك قليلا لتبرد، ثم تقطع إلى مربعات، ويقدم.

- تدهن جوانب البسكويت المحشو بقليل من الحشوة، ويجمل بحبوب الشيكولاتة بأن يدحرج عليها، ثم ينثر السكر الناعم على البسكويت، قبل تقديمه على طبق مفروش بالدانتيل.

بسكويت البطاطا الهش

المقادير:

(٢) كوب دقيق، بيضة مخفوقة قليلا، (نصف) كوب زبد أو سمن، (ملعقة) صغيرة ملح، (١٠٠ جم) بطاطا مهروسة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح في وعاء، ثم يصب الزبد أو السمن وتضاف البطاطا المهروسة، وتتشكل عجينة متجانسة.
- تعجن برفق، ثم تغطى العجينة بورق سلوفان وتترك لمدة نصف ساعة.
- تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق بسمك (نصف سم)، ثم تقطع إلى مربعات طولها (٥ سم).
- ترص على صينية مدهونة، وتغطى وجه المربعات بالبيض المخفوق، وتزج في فرن متوسط الحرارة، حتى تنضج أو يظهر لون أسمر ذهبي، ثم يترك ليبرد ويقدم على طبق مسطح.

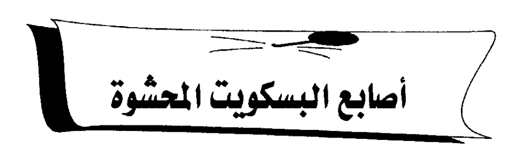
بسكويت مملح بالبطاطس

الطريقة:

(٢) كوب دقيق، (١) كوب سمن، (١٢٥ جم) بطاطس مسلوق ومفروم، صفار (٣) بيضات، (ملعقة) صغيرة بيكنج بودر، (ملعقة) كبيرة كمون ناعم، ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والملح والخميرة ويضاف إليه الكمون.
- يضاف السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع (الطريقة البسيطة).
- تضاف البطاطس ويخلط الجميع جيدا.
- يعجن بصفار البيضة عجينة يابسة.
- تفرد العجينة بسمك (نصف سم) على لوح خشبي ومرشوش بالدقيق وتقطع إلى دوائر صغيرة أو أصابع، تخبز في فرن متوسط الحرارة.



أصابع البسكويت المحشوة

المقادير:

(١) كوب دقيق، (٤) بيضات، (نصف) كوب سكر.

الحشو:

(نصف) كوب سكر ناعم، صفار (٦) بيضات، ربع كوب ماء.

للتزيين:

(١,٥) كوب سكر ناعم، (نصف) ملعقة عصير ليمون، (ثلثين) كوب ماء.

الطريقة:

- يخفق البيض مع السكر جيداً، ثم يضاف الدقيق المنخول ويقلب المزيج حتى يتجانس، ثم يوضع في كيس ينتهي ببلبلة.
- يضغط على الكيس فيخرج العجين على شكل رفيع، تعمل أصابع طولها (٧ سم)، وترص على صينية مدهونة بالزبدة.
- يخبز البسكويت في فرن حار نوعا حتى ينضج ثم يترك قليلا ليبرد.

- في هذه الأثناء تقوم بتجهيز الحشوة، ويذاب السكر في مقدار الماء في إناء، ويترك يغلى حتى نحصل على مزيج كثيف، فيضاف صفار البيض تدريجيا مع الخفق المستمر.
- يرفع مزيج البيض والسكر على نار هادئة حتى يتكثف، ثم يدهن به (نصف) كمية أصابع البسكويت وتغطى بالنصف الآخر من الأصابع.
- تجهز مزيج السكر والتحلية بإذابة السكر في الماء على نار هادئةمع إضافة عصير الليمون مع التحريك المستمر حتى نحصل على مزيج كثيف نوعا.
- تغمس أصابع البسكويت في هذا المزيج ثم ترص على شبكة حتى تبرد ثم تقدم.



المقادير:
(٥) ملاعق كبيرة من الدقيق، بيضة، فانيليا مسحوق، (٢) ملعقة زبد، أو سمن، (نصف) ملعقة صغيرة جنزبيل، (٢) ملعقة كبيرة سكر بودرة، ربع ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم، ذرة ملح، (١) ملعقة كبيرة عسل أسود.

للتجميل:
سكر سنترفيش.

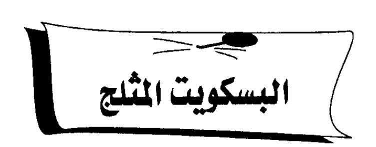
الطريقة:
- ينخل الدقيق والملح وبيكربونات الصوديوم.
- يضاف الزبد والسمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى تختفي تماما.

- يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيداً.

- يعجن الخليط بالبيض المضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة.

- تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة وتدحرج على السكر السنترفيش.

- ترص على صفيحة معدنية مدهونة بالسمن وتخبز في فرن حار حتى تنضج (١٠ دقائق).



المقادير:

(٢) كوب دقيق، كوب سكر، (ثلاثة أرباع) كوب زبد أو سمن، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، (بيضتان)، (ربع) ملعقة بيكربونات صوديوم، (٢) ملعقة لبن. يمكن إضافة مقدار من الكاكاو أو القرفة أو الفول السوداني أو البلح.

الطريقة:

- يدعك السمن أو الزبد جيدا مع السكر حتى يصبح هشاً كالكريمة.

- يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف السمن والسكر (الكريمة) مع التقليب الجيد.

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصوديوم ويقلب جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق.

- تعجن برفق، حتى نحصل على عجينة متجانسة، تشكل على هيئة أسطوانات قطرها (٥ سم) وطولها (١٢ سم) تلف كل واحدة في ورق

زبدة، وتوضع في الثلاجة وتترك لليوم التالي.

- تقطع العجينة بالسكين إلى شرائح سمكها (نصف سم)، وترص في صينية غير مدهونة، وتخبز في فرن حار نوعا حتى تنضج.

يمكن رش الوجه بسكر بودرة.

بسكويت اليانسون



المقادير:

(٣) أكواب دقيق، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (٢,٥) كوب سكر ناعم، نصف ملعقة كربونات النشادر، (١٠) بيضات، ملعقة يانسون.

الطريقة:

- يفصل بياض البيض عن الصفار، ثم يضاف السكر إلى الصفار ويضرب جيداً مع إضافة كربونات النشادر.
- يخفق بياض البيض حتى يجمد تماما.
- يضاف بياض البيض المتجمد والدقيق بالتبادل مع التقليب بخفة.
- يصب في صينية مدهونة، ويساوى السطح.
- يخبز في فرن حار نوعا حتى تنضج.
- تترك لتبرد ثم تقطع إلى أصابع متساوية.
- يعاد البسكويت المقطع في فرن هادئ حتى يتقدد.

بسكويت لانكشير

المقادير:

(٢) ملعقة كبيرة دقيق، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (٢) ملعقة كبيرة كورن فلور، (٢) ملعقة كبيرة سمن أو زبد، (ربع) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (٢) ملعقة كبيرة سكر ناعم، (١) بيضة.

للتجميل :

ملعقة كبيرة مربى- قليل من الشيكولاتة الفورماسيل، أو المكسرات المحمصة المفرية.

الطريقة:

١- يدعك السمن مع السكر جيداً، حتى يصير كالكريمة ثم يخفق البيض وتضاف إليه الفانيليا.

٢- تنخل الخميرة مع الدقيق، ويضاف إليها الكورن فلور، ويقلب جيداً.

٣- يضاف البيض والدقيق بالتبادل إلى السكر والسمن مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة الليونة يمكن تشكيلها.

٤- تكور العجينة إلى مستديرات صغيرة في حجم البندقة.

٥- ترص الوحدات في صاج مدهون على مسافات ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.

٦- تترك لتبرد، ثم تلصق كل وحدتين بالمربى الدافئة، وتزخرف الحروف بالشيكولاتة الفورماسيل، أو المكسرات.

بسكويت بالزبيب

المقادير:

(فنجان) دقيق، صفار بيضتان، (٤) ملاعق كبيرة من الزبد، (١,٥) ملعقة كبيرة زبيب نباتي مفروم (مقطع)، (نصف) كوب سكر ناعم.

الطريقة:

- يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب.
- يضاف إليه السكر الناعم ويضرب جيداً حتى يصبح كالقشدة يضاف صفار البيض وقليل من الفانيليا، ويضاف الزبيب.
- ثم يضاف الدقيق المنخول بالتبادل، ويمزج جيداً حتى نحصل على عجينة يابسة.
- تفرد إلى سمك (نصف سم)، وتقطع إلى مستديرات أو أشكال مختلفة.
- يوضع على صينية مدهونة، ويزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج ويترك ليبرد.

شرائح البسكويت بالنعناع

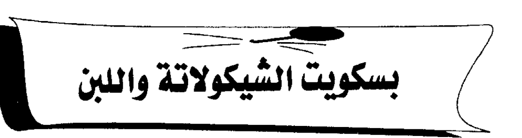
المقادير:

(١٧٥) جرام بقسماط ناعم (أو بسكويت مهشم)، (١٠٠) جرام سكر، (١٥٠) جرام زبدة، (٤) ملاعق لبن، ملعقة شاي من روح النعناع، بضعة نقط من لون أخضر (لون طعام)، (١٧٥) جرام شيكولاتة، (١٧٥)

جرام سكر ناعم منخول.

الطريقة:

- تذاب (٧٥) جرام من الزبدة وتحرك مع حبيبات البسكوت أو البقسماط.
- يضغط الناتج في قالب مبطن بالزبد.
- يذاب بقية الزبد مع السكر والحليب، ويرفع فوق نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر، وحتى يغلى يترك ليبرد قليلا ثم يخفق مع السكر الناعم وروح النعناع ويضع نقط من اللون الأخضر (لون طعام).
- يصب المزيج السابق على البسكويت الذي في القالب أو الصينية، ويترك في الثلاجة حتى يصبح متماسكا.
- أثناء ذلك نقطع الشيكولاتة إلى قطع صغيرة وتذاب في وعاء، وتوضع في حمام مائي ساخن حتى تذوب.
- تنثر الشيكولاتة فوق البسكويت المثلج، وتترك حتى تجمد، وتقطع إلى شرائح.



المقادير:

(١٥٠) جرام دقيق، (٤٠) جرام سكر، (٧٥) جرام زبدة مقطعة، صفار بيضتين.

الحشوة والتزيين:

(٥٠) جرام دقيق، (٥٠) جرام شيكولاتة، (٣) ملاعق صغيرة سكر ناعم، (١٨) حبة شيكولاتة قهوة- ذات جودة عالية ونكهة طيبة، (ملعقة)

لبن حليب، مقدار من جلاسيه القهوة الجليدي، ملعقة شاي قهوة خالصة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق في وعاء، ثم يضاف السكر والزبدة وصفار البيضتين، ويعجن الخليط حتى نحصل على عجينة لينة.

- تغطى العجينة، وتترك لمدة (ساعة).

- تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق، وتقطع إلى مستطيلات صغيرة.

- ترص في صينية مدهونة بالزبد، وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة (١٨) دقيقة أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبي، ثم يترك ليبرد.

أثناء ذلك نقوم بإعداد الحشوة:

تخفق الزبد تماما حتى نحصل على كريمة، يمزج السكر مع الحليب ويضاف إلى الكريمة مع القهوة والشيكولاتة.

- تجعل من البسكويت ساندويتش محشو بهذه الحشوة.

نصنع جلاسيه القهوة الجليدي كالآتي:

- ينخل مقدار من السكر الناعم ويضاف إلى مقدار من الماء الساخن ويرفع على النار حتى نحصل على قوام غليظ، ثم يضاف القهوة، واللون، ويقلب جيداً.

- توضع كرة الجلاسيه السابقة فوق كل قطعة بسكوت وتقدم.

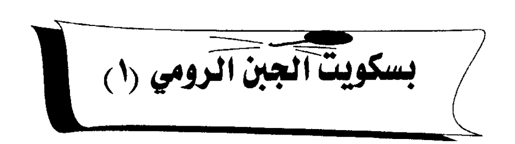
بسكويت الجزر

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (٢) بيضة، (نصف) كوب جزر أصفر مبشور ناعما، ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (نصف) كوب سكر ناعم، ملعقة صغيرة فانيليا، نصف كوب سمن.

الطريقة:

- يدعك السمن مع السكر جيداً.
- يخفق البيض، ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف إلى الخليط السابق.
- يضاف الجزر المبشور ويقلب الجميع.
- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجيا وتعجن وتفرد العجينة، أو تشكل حسب الرغبة، وترص البسكوتات على صاج معدني مدهون بالسمن.
- يخبز في فرن متوسط الحرارة ويترك ليبرد.



المقادير:

(١,٥) كوب دقيق، (٢) ملعقة جبن رومي مبشور، (ثلاثة أرباع كوب زبد)، نصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون، (نصف) كوب لبن، (نصف) ملعقة صغيرة فلفل مطحون، (بيضة)، (نصف) ملعقة ملح ناعم.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والجبهان والفلفل والملح.
- يوضع الزبد في وعاء وتدعك جيداً بملعقة خشب، ويضاف إليه الجبن الرومي المبشور، ويقلب جيداً.
- تضرب البيضة قليلا، وتضاف إلى خليط الجبنة والزبد ويقلب الخليط جيداً.
- يضاف الدقيق والجبهان والملح والفلفل إلى الخليط السابق مع إضافة اللبن تدريجيا حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل.
- تفرد العجينة وتشكل إلى مستديرات أو مربعات أو حسب الرغبة.
- تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى تنضج.
- تترك لتبرد، ثم تقدم.



بسكويت الجبن الرومي (٢)

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (٣) صفار بيض، (ثلاثة أرباع) كوب زبد أو سمن، (١) ملعقة صغيرة مستردة مسحوقة، (٤) ملاعق كبيرة جبن رومي مبشور، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر، ثم يوضع عليه السمن أو الزبد، ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى تصبح كفتات الخبز.

٢- تضاف المستردة وقليل من الجبن الرومي.

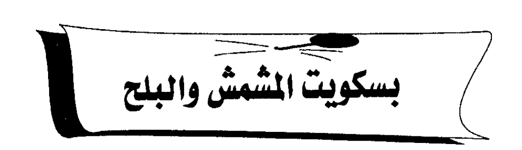
٣- نعجن بصفار البيض حتى تصبح عجينة يابسة ثم تفرد بسمك (ربع سم)، ثم تقطع إلى دوائر صغيرة.

٤- يخرم السطح بشوكة أو تقطع أصابع رفيعة.

٥- يدهن الوجه بالبيض ويرش بالجبن الرومي.

٦- ترص الوحدات في صاج مدهون سمن ويزج في الفرن حتى ينضج.

أو تفرد العجينة على شكل مستطيل عرضه (٨ سم) بسمك (نصف سم) ويدهن بالبيض ويرش بالجبن الرومي المبشور ثم يقطع شرائح بعرض (١ سم) ثم تبرم كل شريحة (نصف) برمة وترص في الصاج المدهون وتخبز.



بسكويت المشمش والبلح

المقادير:

(٢,٥) فنجان دقيق، (٢٥٠) جرام ماء (ربع لتر ماء)، (١,٥) فنجان زبدة، (١٠٠) جرام مشمش مجفف، فنجان سكر، (٥٠) جرام بلح مجفف منزوع النوى، قشر ليمونة مبشور، (٥٠) جرام سكر ناعم، (بيضة) مخفوقة، ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة:

- ينخل الدقيق، ثم يضاف إلى الزبد السائح ويخلط حتى نحصل على مزيج حبيبي.
- يضاف السكر وقشر الليمون المبشور، والبيضة ويعجن الخليط برفق حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة.

- أثناء ذلك يتم إعداد الحشوة.

يفرم المشمش والبلح وتوضع في مقلاة مع عصير الليمون والماء والسكر الناعم (٥٠) جرام ويرفع على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى تلين قطع المشمش والبلح ويتبخر السائل.

- تفرد العجينة السابقة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق إلى مستطيل (١٥×٤٠ سم)، ثم تقطع إلى قطع طويلة (٧,٥×٤٠ سم).

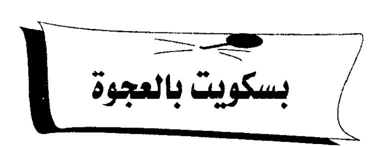
- يصب مزيج الفواكه السابقة على العجينة المفرودة بلطف وبسمك (١ سم).

- تلف العجينة برفق فوق مزيج الفواكه لتشكيل أسطوانة.

- تقطع العجينة إلى قطع بطول (٥ سم) وترص متباعدة على صينية مدهونة.

- تخبز في فرن معتدل الحرارة، حتى نحصل على لون أسمر فاتح.

- يرش البسكويت وهو ساخن بالسكر الناعم ثم يترك ليبرد، ويقدم.



المقادير:

(٢) فنجان دقيق، ملعقة كبيرة فول سوداني مفروم، فنجان سكر، (٢) بيضة، فنجان زبد أو سمن، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١٢٥) جرام عجوة، نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- يدعك السمن -أو الزبد- بالسكر حتى يصبح الخليط هشاً ثم يضاف إليه البيض والفانيليا ويمزج جيداً، ثم تضاف العجوة ويخلط جيداً.

- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف مع الخليط السابق ويعجن الجميع حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً.

- تفرد العجينة على لوح خشبي إلى سمك (نصف سم) وتقطع إلى مستديرات قطرها (٧ سم).

- يدهن سطح المستديرات بالبيض ثم يرش بالفول السوداني المفروم المخلوط بقليل من سكر سنترفيش.

- يرص البسكوت على صاج معدني غير مدهون، ويخبز في فرن حار نوعا لمدة (١٠) دقائق حتى ينضج.

- يترك البسكويت ليبرد، ثم يقدم.





المقادير:

(٧) أكواب دقيق منخول، (٣) أكواب سمن جامد، (١) كوب سكر بودرة منخول، (١) بياض بيضة، فانيليا، ذرة ملح.

للتجميل:

لوز مسلوق ومقشر ومقطع إلى أنصاف.

الطريقة:

١- يخفق السمن مع السكر بملعقة خشبية أو بالمضرب الكهربي حتى

يبيض لونه ويصير هشا (كالقشدة).

٢- يخفق بياض البيض مع الفانيليا، ثم يضاف للخليط السابق مع الاستمرار في الخفق.

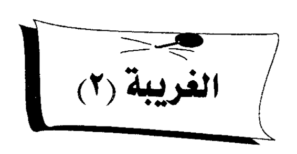
٣- يضاف الدقيق المنخول مع ذرة الملح بالتدريج مع التقليب بخفة حتى تتكون عجينة لينة نوعا يمكن تشكيلها دون أن تلتصق باليد (قد لا تأخذ العجينة كل مقدار الدقيق).

٤- تشكل على هيئة كرات صغيرة بحجم البندقة ويغرس فيها نصف لوزة وترص في الصاجات على مسافات متباعدة.

٥- تخبز في فرن هادئ حتى تتجمد وتنضج من الداخل دون أن تحمر.

٦- ترش الغريبة وهي ساخنة بسكر بودرة مضاف إليه قليل من الفانيليا (حسب الرغبة).

٧- تترك الغريبة حتى تبرد تماما ثم ترص في علبة التقديم.



الغريبة (٢)

المقادير:

(١) كوب سمن، (نصف) كوب سكر بودرة، لوز مقشر أنصاف، فانيليا، دقيق حسب الحاجة (١.٥ أو ٢ كوب).

الطريقة:

١- يضرب السمن جيداً، ثم يضاف السكر مع استمرار الخفق حتى يبيض لون الخليط ويصبح كالقشدة.

٢- يضاف الدقيق حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها، كما يضاف قليل من الفانيليا.

٣- تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة في حجم عين الجمل، ويجمل سطحها بأن يوضع في وسطها نصف لوزة.

٤- ترص الكرات متباعدة عن بعضها بحوالي (٣ سم) في صاج مدهون سمن دهنا خفيفا.

٥- تزج في فرن هادئ ويراعى عدم تغير لونها.

٦- تترك بعد نضجها لتبرد ثم تحفظ في علب من الصفيح.

ملحوظة:

يمكن أن تتبع نفس الطريقة وبنفس المقادير ولكن بإضافة صفار بيضة بعد دعك السمن بالسكر وقبل إضافة الدقيق.

غريبة الزبيب والتفاح المفروم

المقادير:

(٢,٥) كوب دقيق، (١,٥) كوب من الزبيب والتفاح المفروم، كوب سكر ناعم، (وربع كوب) من دقيق الأرز، (١,٥) كوب زبد (أو سمن).

الطريقة:

- يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش كالكريمة.

- ينخل الدقيق مع دقيق الأرز ثم يضاف تدريجيا إلى الكريمة المخفوقة للحصول على عجينة متماسكة.

- تصب العجينة في صينية مدهونة بالسمن وتضغط، ويسوى السطح بملعقة معدنية ساخنة.

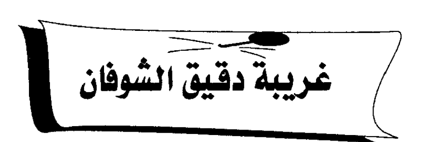
- ينثر خليط الزبيب والتفاح المفروم، ويضاف بقية العجينة (مقدار يسير) ويضغط بخفة ويسوى السطح.

- يثقب السطح بواسطة شوكة لتعمل خانات على شكل مربعات أو مستطيلات صغيرة (مقسمة).

- تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة (ساعة) تقريباً، أو حتى نحصل على لون فضي شاحب.

- تباعد ما بين الخانات، وينثر السكر على مقدمة كل قطعة غريبة.

- يترك ليبرد تماما ثم يقدم.



المقادير:

(كوب) من دقيق الشوفان، (ربع) ملعقة بيكربونات صوديوم، (نصف) كوب دقيق عادي، ربع ملعقة صغيرة ملح، كوب من الزبد أو السمن، (نصف) كوب سكر ناعم.

الطريقة:

- يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش لين كالكريمة.

- ينخل الدقيق مع الملح وبيكربونات الصوديوم، ثم يضاف هذا الخليط تدريجيا إلى الكريمة المخفوقة، لنحصل على عجينة حبيبة.

- تصب العجينة وتضغط في قالب مدهون بالسمن، ويسوى السطح بظهر ملعقة ساخنة، وتثقب بالشوكة وتترك لمدة ساعتين.

- تخبز الغريبة في فرن حرارته معتدلة لمدة نصف ساعة أو حتى نحصل

على لون أسمر خفيف.

- تقطع وهي ساخنة قطع متساوية ثم تترك لتبرد قليلاً قبل نقلها على شبكة سلك لتبرد تماما، وتقدم.

البيتي فور (١)



المقادير:

(١) كيلو دقيق + ذرة ملح، (١) ملعقة فانيليا، (ثلاث أرباع) كيلو زبد + ملعقة زيت، نصف ملعقة بيكنج بودر، ربع كيلو سكر، (٢) ملعقة كبيرة مربى، (٦ : ٨) بيضات، (٢) ملعقة كبيرة شيكولاتة بودرة.

الطريقة:

١- تدهك الزبد جيداً مع الزيت ثم يضاف السكر ويدعك الخليط جيداً حتى يصير كالقشدة.

٢- يضرب البيض قليلا وتضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيداً.

٣- يضاف الدقيق للخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة

يمكن تشكيلها.

٤- يمكن تقسيم العجينة إلى قسمين، قسم يترك بلونه الأبيض، أما القسم الثاني فيضاف إليه قدر ملعقتين كاكاو لتلوينه بالشيكولاتة.

٥- يدهن الصاج بالزيت دهناً جيداً.

٦- تشكل العجينة كالآتي:

أ- وردات بالبلبلة.

ب- أو تقسم إلى وحدات تجمل بالشوكة، وذلك بعمل كور دائرية أو تشكيلها على شكل مستطيلات ثم الضغط عليها بظهر الشوكة.

أو ج- تكوير العجينة إلى كور صغيرة بحجم البندقة ثم دحرجتها على سكر سنترفيش.

أو د- تشكل على شكل أسطوانتين واحدة بيضاء والأخرى بالشيكولاتة ثم يلصقا ببعض بالضغط البسيط، ويقطعا بالسكين قطعا صغيرة بعرض (١ سم).

أو هـ- تفرد العجينة البيضاء على شكل مستطيل بطول (١٢ سم) وعرض (٥ سم) وسمك (٣ سم) ثم يوضع في وسطه أسطوانة رفيعة من عجينة البيتي فور الشيكولاتة.

ويلف عليها المستطيل الأبيض بحيث يغطيها تماما وبعد ذلك تقطع إلى وحدات بعرض سنتيمتر واحد بواسطة السكين.

٧- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج لمدة من (١٠ : ١٥) دقيقة.

٨- يجمل أ، ب عليه بلصق كل اثنين مع بعض بالمربى ويجمل بالشيكولاتة الفورماسييل أو المكسرات أو بتغطية الوحدات بحلوى الشيكولاتة.

٩- إذا لوحظ أثناء التشكيل باليد أن العجينة لينة يضاف إليها (١ : ٢) ملعقة دقيق.

البيتي فور (٢)

المقادير:

(٧) أكواب دقيق، (٣) أكواب زبد جامد، (٢) كوب سكر بودرة، (٣) بيضات، (١) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (٢) ملعقة كبيرة كاكاو، ذرة ملح، فانيليا.

للتجميل:

مربى مشمش مصفاه، مكسرات مفرية.

الطريقة:

١- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر والملح.

٢- يخفق الزبد جيداً بالمضرب الكهربي أو بملعقة خشب ثم يضاف السكر بالتدريج مع الاستمرار في الخفق حتى يصير الخليط هشا..، ثم يضاف البيض والفانيليا ويخفق حتى يتجانس الخليط.

٣- يحجز (٢) ملعقة كبيرة من هذا الخليط جانبا.

٤- يضاف خليط الدقيق لخليط الزبدة والسكر بالتدريج ويقلب بالملعقة وبدون دعك حتى نحصل على عجينة ناعمة لا تلتصق باليد (قد لا يستعمل كل مقدار الدقيق).

٥- نقسم العجينة نصفين، فيترك جزء بلونه الأبيض، ويقلب الكاكاو في الملعقتين اللتين تم حجزهما من خليط الزبد والسكر، ثم يضاف الكاكاو إلى النصف الآخر من العجينة وتعجن جيداً.

٦- تشكل العجينة على هيئة وردات بقمع البيتي فور أو بماكينة تشكيل البيتي فور (حسب الرغبة).

٧- ترص الوحدات في الصاجات الخبيز مع ترك مسافات بين كل

وحدة وأخرى.

٨- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى يتم النضج.

٩- يترك البيتي فور حتى يبرد تماما ثم يجمل.

البيتي فور السريع



المقادير:

(٢) كوب دقيق، (١) ملعقة فانيليا، (١) كوب زبد، أو سمن، (٢) بيضة، نصف كوب سكر، (٢) ملعقة شيكولاتة بودرة، نصف ملعقة بيكنج بودر، وقد يستغنى عن (٢) ملعقة من الدقيق في حالة عمله بالشيكولاتة.

الطريقة:

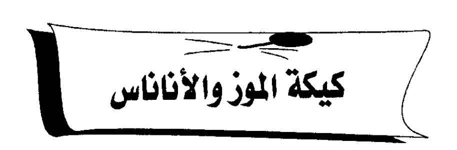
١- يوضع السمن أو الزبد على النار حتى تسيح ثم يضاف السكر مع التقليب.

٢- يرفع من على النار ويترك حتى يبرد تماما.

٣- يضاف البيض والفانيليا مع الدعك الجيد.

٣- يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر وقد تضاف الشيكولاتة إذا أريد عمل بيتي فور بالشيكولاتة للخليط السابق ويقلب جيداً.

٥- يشكل كما سبق مع التنويع في التشكيل.
٦- يخبز في فرن متوسط الحرارة.
٧- يجمل حسب الرغبة بالمربى والشيكولاتة أو يلصق كل اثنين ويدحرج على جوز الهند ويقدم على مفرش دانتيل.



كيكة الموز والأناناس

المقادير:

(١,٥) فنجان دقيق، (٢) فنجان أناناس مفروم مصفى من شرابه، (٢) فنجان جوز مبشور، (نصف) فنجان زيت، (١) فنجان سكر، (ثلاثة أرباع)، فنجان جوز مبشور، (١) ملعقة صغيرة قرفة، (١) فنجان موز مفروم، (ثلث) ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم، (٢) بيضة.

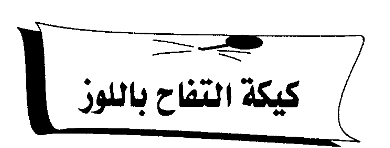
الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكربونات ثم يضاف إليه السكر والقرفة والجوز المبشور، ويخلط الجميع جيداً.

- يخفق البيض قليلا، ثم يضاف إليه الزيت والموز المفروم، والأناناس، ويحرك بملعقة خشبية ثم يضاف إليه مخلوط الدقيق السابق، ويقلب جيداً، حتى يتكون خليط متجانس.

- يجهز قالب فرن بدهنه بالزبد، وتغطية قاعدته بورقة مدهونة بالزبدة ثم يصب فيه الخليط ويسوى سطح العجينة باحتراس، ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (ساعة) تقريبا حتى تنضج الكعكة.

- تترك الكعكة لمدة ٥ دقائق حتى يبرد قليلا ثم تقلب على قاعدة سلك، أو منخل لتبرد تماما- ثم تقدم.



المقادير:

(١) فنجان دقيق، (٢) بيضة، (١) فنجان زبدة، (ربع) فنجان لوز مقشر، (ثلثين) فنجان سكر ناعم، تفاحة مبشورة، (ثلث) فنجان حليب، نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- تجهز الصينية، أو القالب الدائري بدهنه بالزبدة ثم تغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة.
- يضاف السكر إلى الزبد، ويضرب جيداً حتى يصبح الخلط هشا كالقشدة ثم يضاف البيض تدريجيا ويخفق جيداً.
- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى المزيج السابق مع إضافة الحليب والتقليب الجيد المستمر.
- يصب الخليط في القالب السابق إعداده، ثم يرش فوقه التفاح المبشور، واللوز المقشر، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ثلثي ساعة، تقريبا، حتى ينضج ثم يترك (٥) دقائق ليبرد قليلا ثم يقلب بعدها على شبكة سلك ليبرد تماما ويقدم.

كيكة الليمون بالكريمة

المقادير:

(٢,٥) فنجان دقيق، (١,٥) فنجان زبد، (٢) فنجان سكر، (٢) ملعقة شاي قشر ليمون مبشور، (٦) بيضات، (نصف ملعقة) بيكنج بودر، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، مقدار من الكريمة.

الطريقة:

- تدهن الصينية، أو القالب الدائري بالزبدة، وتغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة.

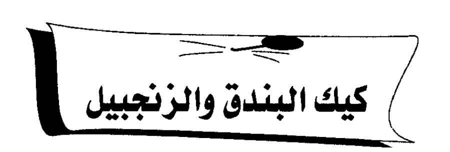
- تضرب الزبدة والسكر وقشر الليمون جيداً حتى تصبح هشة ويضاف البيض تدريجياً، مع استمرار الخفق (يفضل استعمال الخلاط الكهربي).

- يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر إلى المزيج السابق ويحرك المزيج جيداً حتى يتجانس، ثم يصب في القالب المعد، ويخبز في فرن معتدل الحرارة (حوالي ساعة ونصف).

تترك الكيكة حتى تبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تماماً.

- وترش بالسكر الناعم، وتقدم.

- يمكن تقديمها بمفردها- أو مع الكريمة.



المقادير:

(٢،٥) كوب دقيق، (١،٥) كوب زبد أو سمن، (ثلاثة أرباع) كوب سكر ناعم، (٥٠) جرام (نصف كوب) بندق مفروم.

الحشو والتزيين:

(٢) كوب قشدة، (٥٠) جرام زنجبيل (شراب) بندق مقسم أنصاف.

الطريقة:

- نضيف تدريجياً الدقيق المنخول إلى الكريمة المخفوقة حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تفرد العجينة بسمك (نصف سم) على لوح مرشوش بالدقيق.
- ثم تقطع إلى (١٢) حلقة باستخدام قطاعة قطرها (٧ سم) للست حلقات الأولى وقطرها (٦ سم) للست حلقات الباقيات.
- تنقل القطع إلى صينية مدهونة، وتخبز في فرن معتدل الحرارة، ثم ينقل ليبرد تماماً.
- تخفق القشدة مع أربعة ملاعق صغيرة من شراب الزنجبيل.
- يؤخذ (٦) ملاعق من هذا المزيج وتوضع في كيس التنبيب (كيس به بلبلة).
- يعمل من كل قطعتين سندوتشاً محشوا بالكريمة (القشدة)، وتعصر فوق مقدمة كل قطعة من المزيج السابق، وتزين الكيكة (بنصف بندقة) وترص على طبق مفروش بورق دانتيل.

كيك الجوز بالشيكولاتة

المقادير:

(نصف) كوب دقيق، (٣) بيضات، (نصف) كوب عين جمل مبشور، نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (نصف) كوب زبد، (ملعقة) صغيرة روح الفانيليا، (٥) ملاعق كبيرة سكر ناعم، (ربع) كوب لبن، (٢) ملعقة كبيرة شيكولاتة مبشورة.

الطريقة:

- تخفق الزبدة جيداً مع السكر حتى تكون كالقشدة.
- تذاب الشكولاته في قليل من اللبن، وتضاف إلى الزبد وتقلب جيداً.
- تخفق البيض جيداً، ويضاف إلى الخليط السابق، ويقلب معه جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف للخليط السابق مع التقليب بخفة.
- يصب الخليط في صينية مستطيلة مدهونة، ويساوى السطح بخفة، ويرش بعين الجمل المفروم غليظاً.
- يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (نصف ساعة)، ثم يترك ليبرد تماماً.
- يقطع إلى مربعات، ثم يقدم على ورق دانتيل.

كيك رقائق الموز بالشيكولاتة

المقادير:

(١,٥) فنجان دقيق، (ثلاثة أرباع) فنجان زبدة- أو سمن سايح، (ثلاث أرباع) سكر ناعم، (٥٠) جرام شيكولاتة، (١٠٠) جرام من رقائق الموز، (بيضة) مخفوقة، (نصف) ملعقة صغيرة فانيليا، (نصف) ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يخفق الزبد أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش.
- تضاف البيضة والفانيليا مع استمرار الخفق وتضاف الفانيليا.
- تنشر شرائح الموز بين ورقتي سلوفان ثم تهشم بواسطة الشوبك، ثم يضاف الموز إلى الكريمة المخفوقة، مع إضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر وشرائح الشيكولاتة، ويخلط الجميع جيداً.
- يصب الخليط السابق في صينية مدهونة، ويسوى السطح بشوكة ليعطي شكلاً.
- تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة- أو حتى يتكون اللون الذهبي.
- يترك الكيك حتى يبرد، قبل تقطيعه ويمكن تشكيل الخليط السابق (العجين) بوضع ملعقة كبيرة منه على الصينية المدهونة، بأشكال متباعدة ثم يسوى في فرن معتدل الحرارة.



المقادير:

(٣,٥) فنجان دقيق، (٣) ملاعق صغيرة بيكنج بودر، نصف فنجان زبدة، ملعقة صغيرة قرفة، (٢) فنجان سكر، ملعقة صغيرة قرنفل، فنجان لبن حليب، (ربع) ملعقة صغيرة جوزة الطيب، (ثلاثة أرباع) فنجان بلح مفروم (عجوة) ملعقة كبيرة عسل أسود، (٦) بيضات، (علبة) مربى.

الطريقة:

- تدعك الزبدة جيداً بملعقة خشبية حتى تخف وتصبح كالقشدة ثم يضاف السكر تدريجياً، ويستمر الدعك حتى نحصل على الكريمة.
- يخفق البيض جيداً ثم يضاف إلى خليط السكر ويقلب معه جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى خليط الزبد والسكر مع الحليب بالتناوب، حتى ينتهي المقدار.
- ويعجن حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- يوضع ثلثي هذا الخليط في صنيتين مبطنتان ومدهونتان بالسمن ومرشوشتان بالدقيق.
- تخبز كل صينية على حدة، حتى النضج في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى لتبرد.

كيك الشيكولاتة بالبندق

المقادير:

(١٧٥) جرام دقيق، (١٧٥) جرام سكر أسمر ناعم، (١٠٠) جرام شيكولاتة، (٥٠) جرام زبدة أو سمن، (٥٠) جرام بندق مفروم، بيضتان.

الطريقة:

- تقطع الشوكلاته إلى قطع صغيرة، وتوضع في مقلاة في حمام مائي، تضاف إليها الزبدة أو السمن، وتسخن برفق مع التحريك حتى تذوب الشوكلاته.
- تترك لتبرد قليلاً.
- يخفق البيض مع السكر ويضاف البندق والدقيق المنخول.
- يضاف كل ذلك إلى الكريمة المخفوق ويخلط جيداً.
- يصب في قالب مبطن بورق الزبدة، أو صينية مدهونة ومبطنة بورق الزبدة، وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة أو حتى تتماسك العجينة أو تنضج.
- يترك الكيك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه ونقله ليبرد تماماً، ثم يقدم.



كيك بالعسل الأبيض

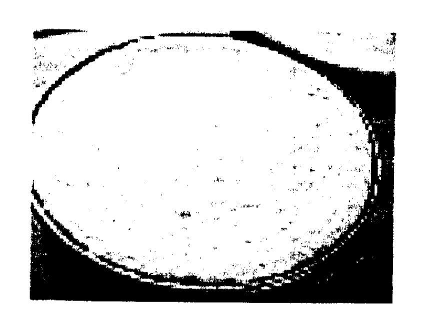
المقادير:

(كوب دقيق)، (ربع) ملعقة شاي مسحوق جوزة الطيب، (نصف) كوب لبن نصف ملعقة شاي بيكربونات الصوديوم، (ملعقة) كبيرة عسل أبيض، ملعقة خل، (٢) ملعقة كبيرة سكر ناعم، (٢) ملعقة سمن سائح، (٢) ملعقة كبيرة زبيب، (١,٥) ملعقة كبيرة لارنج سكر.

الطريقة:

- يفرك السمن في الدقيق حتى يختفي تماماً إليه السكر والزبيب، وجوزة الطيب ولارنج ويخلط الجميع جيداً.
- يدفأ اللبن ويضاف إلى العسل ويقلب جيداً، ويترك الخليط حتى يبرد.
- تذاب البيكربونات في قليل من اللبن، وتضاف للخليط ثم يضاف الخل.
- يعجن المزيج السابق بخليط اللبن عجينة لينة ناعمة.
- تصب العجينة في قالب معد مبطن بورق الزبدة، وتخبز في فرن متوسط الحرارة (١,٥ ساعة) تقريباً.





المقادير:

(كوب) دقيق، (بيضة)، (حليب)، (نصف) كوب سمن، أو زبد، (١,٥) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (نصف) كوب سكر ناعم، (نصف) كوب زبيب.

الطريقة:

- يبطن قالب ويجهز بورق الزبدة.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن في الخليط السابق حتى يختفي الزبدة، وذلك باستعمال أطراف الأصابع (الطريقة البسيطة).
- يصب البيض والحليب تدريجياً في حفرة في الوسط وتعجن المقادير السائحة حتى تحصل على عجينة يابسة.
- يصب الخليط في القالب المعد سابقاً إلى ثلثه، وتخبز في فرن حار لمدة (١٠ دقائق)، ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ويستغرق ذلك حوالي ساعة.

- يقلب القالب على منخل، أو قاعدة سلك ليبرد.
- يقدم في طبق مفروش بورق الدانتيل.

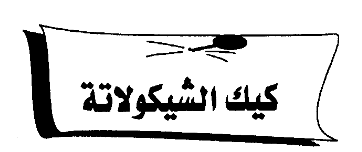


المقادير:

(كوب) دقيق، بيضتان، (نصف) كوب سكر ناعم، عصير برتقال، وقشرة برتقال مبشورة، (نصف) كوب زبد أو سمن، (١,٥) ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف إليه الزبد ويفرك بأطراف الأصابع.
- يضاف السكر وبشر البرتقال ويستمر في الفرك حتى يختفي الزبد تماماً.
- يخفق البيض جيداً ثم يضاف خليط الدقيق ويعجن.
- ثم يضاف عصير البرتقال، ويقلب الخليط جيداً حتى نحصل على عجينة ناعمة.
- تصب في قالب معد، وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- يمكن تغطية هذه الكعكة بحلوى الزبد بالبرتقال، وتجميلها بفصوص البرتقال.



المقادير:

(كوب) دقيق، (بيضتان)، (نصف) كوب سكر ناعم، (٢) ملعقة مسحوق كاكاو أو شيكولاتة بودرة، (نصف) كوب زبد أو سمن، (١,٥)

ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (ربع) كوب حليب.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر.
- تفرك الزبد في الدقيق حتى يختفي تماماً وذلك باستعمال الأصابع.
- يضاف السكر الناعم ومسحوق الكاكاو، وتمزج جيداً.
- تعمل حفرة في الوسط ويصب فيها البيض والحليب تدريجياً مع التقليب حتى نحصل على عجينة متجانسة.
- تصب في صينية مستديرة قطرها (٢٥ سم) وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (ساعة تقريباً).
- تترك لتبرد على منخل، تقدم على طبق مفروش بورق دانتيل، وتقطع بسكين وترش بالسكر الناعم.



كيك الفرن

المقادير:

(٤) أكواب دقيق، كوب لارنج مسكر، (٤) أكواب زبد، (كوب) ليمون سكر، (٤) أكواب سكر، (ملعقة) كبيرة بيكنج بودر، (٩) بيضات، بهارات منوعة، (٦) أكواب زبيب، (نصف) ملعقة بهار أفرنجي، (كوب) لوز مفروم، (نصف ملعقة) زنجبيل ناعم، (كوب) كبير لبن، (نصف) ملعقة قرفة، عدد (١) جوز طيب مبشورة.

الطريقة:

- تجهز صينية كبيرة قطرها (٤٠ سم)- تكسي جدارنها بأربعة طبقات من الورق المدهون بالسمن، والقاع يكسي بطبقتين من الرق المدهون.

- تعمل الكعكة كالآتي :

- يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب حتى يلين، ثم يضاف إليه السكر ويستمر الدعك جيداً حتى تصبح مثل الكريمة المخفوقة.

- تضاف بيضة ثم ملعقة دقيق، ويخلط، ثم تضاف بيضة ثانية ثم معلق دقيق أخرى ...وهكذا حتى ينتهي المقدار، [يضاف اللبن كلما أحتاج الأمر].

- تخلط العجينة جيداً جداً مدة (نصف ساعة).

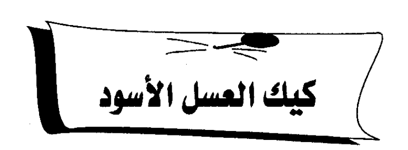
- تضاف الفاكهة والمكسرات إلى العجينة وتخلط تماماً.

- يصب الخليط في الصينية المعدة سابقاً، ويسوى السطح تماماً، ويدهن بقليل من اللبن.

- توضع الصينية على صاج به طبقة من الرمل.

- تخبز في فرن هادئ لمدة (٤) ساعات تقريباً.

- تترك لتهدأ لمدة (ساعة)، ثم تقلب على شبكة سلك حتى يبرد تماماً، وتجمل بحلوى اللوز أو حسب الذوق، وتقدم.



المقادير:

(٢) كوب دقيق، (نصف) ملعقة صغيرة زنجبيل، كوب عسل أسود، نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (ربع) كوب سمن- أو زبد، ثلث ملعقة صغيرة بيكربونات، (نصف) كوب ماء مغلي، صوديوم.

الطريقة:

- يضاف السمن السايح إلى الماء المغلي والعسل الأسود ويخلط الجميع.

- يضاف الدقيق تدريجياً، مع البيكنج بودر والزنجبيل والبيكربونات بعد نخلهم- ويقلب جيداً حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- يصب الخليط في قالب مدهون بالسمن ومرشوش بالدقيق.

- يخبز في فرن حار حتى ينضج، ثم يترك ليبرد قليلاً ثم يقطع إلى قطع متساوية، ويقدم.



المقادير:

(كوب) دقيق، (بيضتان)، (ثلاثة أرباع) كوب سكر ناعم، ملعقة كبيرة من روح القهوة، ثلاثة (أرباع) كوب زبد، (ثلاثة أرباع) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

- يدعك الزبد جيداً بملعقة ثم يضاف السكر ويستمر الدعك حتى نحصل على الكريمة المخفوقة هشة.

- يضاف البيض (بيضة ثم يعقبها ملعقة دقيق ثم بيضة وتتعبها بقليل من الدقيق المنخول مع استمرار التقليب)، ويضاف البيكنج بودر مع آخر ملعقة دقيق.

- تضاف روح القهوة، ويعجن الخليط جيداً.

- تصب العجينة في صينية مدهونة بالسمن، وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (نصف ساعة) حتى تبرد.

- تقطع إلى قطع متساوية، وتجمل بحلوى القهوة وتقدم.

كيك اللوز المطحون

المقادير:

(ربع) كيلو لوز مطحون، (٥) نقط من روح اللوز، (ربع) كيلو سكر ناعم، (١) فنجان من مربى المشمش، بياض (٣) بيضات، مقدار من غطاء الجلاسيه، ولون طعام حسب الرغبة.

الطريقة:

- يخفق زلال البيض (البياض) حتى يجمد قليلاً، ثم يضاف (نصف) كمية السكر ويستمر الخفق.
- يضاف اللوز المطحون وروح اللوز، وباقي السكر ويخلط الجميع جيداً.
- تخبز في فرن حرارته هادئة لمدة (نصف) ساعة، ثم يسحب القالب من الفرن.
- وتعمل على العجينة علامات باستخدام الشوكة- أو القطاعة، ثم يعاد إلى الفرن مرة ثانية ويخبز لمدة نصف ساعة أخرى.
- أو حتى تصل إلى لون أسمر ذهبي - ثم يترك ليبرد قليلاً- ثم يقلب برفق على قاعدة سلك حتى يبرد تماماً.
- أثناء ذلك تسخن مربى المشمش في قليل من الماء على حمام مائي.
- يمكن إضافة اللون الطبيعي إلى الجلاسيه لتجميل الكيكة (تقريبا تسع قطع).
- ثم نضع جزء من الحشوة (مربى المشمش) على كل قطعة كيك وتقدم على طبق مفروش بورق دانتيل.

كيكة البطاطس بالشيكولاتة

المقادير:

(٢,٥) فنجان دقيق، (٤) بيضات، (١,٥) فنجان سكر، (ثلثي) فنجان كاكاو، (٢,٥) زبدة، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (١) فنجان بطاطس (مبشورة)، (فنجان) حليب.

للتزيين:

(٢ فنجان) زبدة، (٤) ملعقة كاكاو، (٣) فنجان سكر ناعم، (٤) ملاعق حليب.

الطريقة:

- يخفق الزبد والسكر جيداً في وعاء يصبح المزيج هشاً كالقشدة ثم يسكب البيض تدريجياً ويخفق الجميع.
- تضاف البطاطس المبشورة مع الدقيق المنخول والبيكنج بودر والكاكاو تدريجياً بالتناوب، إلى الخليط السابق مع استمرار التقليب لنحصل على مزيج متجانس.
- يصب المزيج في قالب دائري مدهون بالزبد، مبطن بورق مدهون بالزبد، ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (ثلثي ساعة) تقريباً.
- تترك الكعكة (٥ دقائق) لتبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تماماً، ثم ترش بطبقة من الشيكولاتة.

طبقة الشيوكلاتة:

- يخفق الزبد جيداً حتى يصبح هشاً كالقشدة، ثم يضاف السكر الناعم تدريجياً والكاكاو والحليب ويخفق الجميع جيداً حتى يصبح الخليط متماسكاً قابلاً للاستعمال.

كيك البرتقال بالزبادي

المقادير:

(٢) فنجان دقيق، (فنجان) زبدة، (١) فنجان لبن زبادي، فنجان سكر، (ربع) فنجان من عصير البرتقال، (٣) بيضات، (نصف) فنجان قشر ليمون (مبشور)، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر، (ملعقة) قشر برتقال مبشور.

الطريقة:

- تخفق الزبدة والسكر جيداً، حتى يصبح المزيج هشاً كالقشدة ثم يضاف قشر البرتقال المبشور، ثم يضاف صفار البيض تدريجياً ويخلط المزيج جيداً.

- يضاف قشر الليمون إلى المزيج، ثم الدقيق المنخول مع البيكنج بودر بالتناوب مع اللبن الزبادي ويقلب جيداً.

- يخفق بياض البيض ثم يضاف إلى المزيج السابق ويخلط جيداً، ثم يصب في قالب مدهون بالزبدة، ويخبز في فرن منخفض الحرارة لمدة (ساعتين) تقريبا.

- تترك الكعكة لمدة (٥ دقائق) لتبرد قليلاً، ثم تقلب على قاعدة سلك حتى تبرد تماماً.

- أثناء ذلك يتم تجهيز طبقة من كريمة البرتقال- بأن يخلط السكر الناعم المنخول مع الزبد، ويضرب جيداً، ويضاف إليه عصير البرتقال، ويقلب جيداً، حتى نحصل على مزيج متماسك ويدهن به سطح الكيكة وتقدم.

كيكة الأناناس المقلوبة مع الكاستر

المقادير:

(١,٥) فنجان دقيق، (٢) ملعقة حليب، (نصف) فنجان سكر ناعم، (٢) بيضة، (نصف) فنجان سكر أسمر، (ربع) كيلو شرائح الأناناس، (١,٥) فنجان زبدة، (٥) حبات فراولة.



(٢) ملعقة سكر ناعم، (٢) بيضة، (١,٥) فنجان حليب، ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- يصفى الأناناس، ويحتفظ بملعقتي طعام من شرابه جانبا وتقطع شرائح الأناناس إلى نصفين أفقيا.
- تخفق (نصف) مقدار الزبدة مع السكر الأسمر جيداً حتى يذوب السكر تماما.
- يخفق نصف مقدار الزبدة المتبقي مع السكر الناعم جيداً، ثم يضاف البيض تدريجياً مع استمرار الخفق، ويضاف الدقيق المنخول وشراب الأناناس والحليب بالتناوب، مع استمرار التقليب حتى نحصل على مزيج متجانس.

- يصب الخليط السابق في القلب فوق الأناناس والفراولة ويسوى سطحه ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (٤٥) دقيقة تقريبا وتترك الكيكة لمدة (٥ دقائق) حتى تبرد، ثم تقلب باحتراس على طبق التقديم.

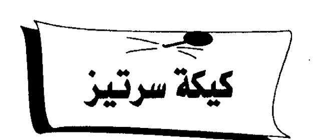
يجهز الكاسترد كالآتي:

تحضير الكاسترد:

- يخفق البيض والسكر والفانيليا في وعاء ثم يرفع على نار هادئة في حماما مائي ساخن، ثم يضاف إليه الحليب الساخن ويقلب جيداً بملعقة، ثم يترك قليلاً حتى يتماسك المزيج ويتكثف.

- يرفع الكاسترد من الحمام المائي يترك قليلاً بعيداً عن الحرارة.

- تقطع الكيكة السابقة إلى قطع متساوية، وتقدم على أطبقا مسطحة، ومعها قليل من الكاسترد.



المقادير:

(نصف) كيلو دقيق، نصف ملعقة من اللوز، (ربع) كيلو سكر، ملعقة صغيرة من روح الفانيليا، (بيضة مخفوقة)، (٣٥٠) جرام زبدة- أو سمن سايح، (ملعقة) صغيرة بيكنج بودر.

التزيين:

سكر ناعم جوزة الطيب

الطريقة:

- تخفق الزبدة أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش.

- تضاف البيضة مع استمرار الخفق ثم تضاف روح الفانيليا واللوز.
- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر، ويضاف إلى المزيج السابق ويخلط جيداً.
- تصب هذه الخلطة في صينية مدهونة، وتخبز في فرن حار لمدة (١٠ دقائق) أو حتى نحصل على لون أسمر فاتح.
- ترش وهي ساخنة بالسكر الناعم وجوزة الطيب وتترك لتبرد، وتقطع.



كيك سريع

المقادير:

(٢,٥) كوب دقيق، (٢) ملعقة كبيرة سمن، كوب لبن- أو عصير برتقال، فانيليا في حالة اللبن- أو قشر برتقال مبشور، في حالة عصير برتقال.

الطريقة:

- يضاف السكر والبيض إلى السمن ويخفق جيداً حتى يكون الخليط هشاً.
- يخلط الدقيق والبيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق بالتناوب مع اللبن المضاف إليه الفانيليا، أو عصير البرتقال ومبشور البرتقال.
- يقلب الخليط جيداً.
- يضاف الحشو الموجود- جوز هند مبشور، أو المكسرات المفرومة.
- يصب الخليط في صينية مدهونة بالسمن ومبطنة بالدقيق ويخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

كيك العسل الأسود

المقادير:

(٥) بيضات (يفصل الصفار عن البياض)، (١) كوب سمن أو زبد، (١) كوب سكر، (١) كوب عسل أسود، (١) كيلو دقيق حسب العجينة، (١) ملعقة بيكربونات الصودا، (٢) ملعقة صغيرة ملح، (١) ملعقة كبيرة قرفة، (١) ملعقة صغيرة فانيليا، (ربع) ملعقة صغيرة قرنفل مفري.

الطريقة:

١- تتبع الطريقة الدسمة في العمل وذلك بدعك الزبد أو السمن مع السكر مع إضافة صفار البيض والفانيليا.

٢- يفصل صفار البيض عن البياض ويضرب.

٣- يضاف الدقيق المنخول مع بيكربونات الصودا وذرة الملح والقرفة والقرنفل ويقلب الخليط جيداً.

٤- يضرب بياض البيض ويضاف على الخليط السابق مع التقليب بخفة.

٥- يصب في قوالب صغيرة مدهونة بالسمن وتزج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويقلب ويقدم.



المقادير:

(٤) كوب دقيق + ذرة ملح، (١) كوب سكر بودرة، (٢) كوب بلح عجوة مقطع قطع صغيرة، (٤) بيضات، (نصف) كوب سمن، (١) كوب عسل أسود، (٤) ملاعق صغيرة بيكنج بودر، (١) كوب فول سوداني مفري.

الطريقة:

١ - يدعك السمن بالسكر جيداً حتى يبيض لونه ويصير هشا كما في الغريبة.

٢- يضاف البيض ويقلب جيداً.

٣- ينخل الدقيق مع الخميرة والملح، ويضاف إلى المزيج السابق دفعة واحدة مع التقليب بحركة دائري ويضاف اللبن تدريجياً.

٤- تضاف العجوة والفول السوداني ويقلب الخليط.

٥- تعد صينية مدهونة بالسمن السايح أو قالب كيك مستطيل، وتبطن الصينية أو القالب بورق الزبدة.

٦- يصب الخليط في الصينية ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج.

٧- تقلب ثم ينزع الورق وتجمل كالآتي:

أ- ترش بسكر بودرة بحيث يغطيها تماما.

ب- تغطى بحلوى الزبد أو حلوى الماء (سبق شرح طريقة عملهم) مع رش الأجناب بالشيكولاتة الفورماسييل ثم تجمل بالفاكهة المسكرة.

كيك جوز الهند

المقادير:

(١) كوب جوز هند، (٢) بيضة، (٢) كوب دقيق، (٢) ملعقة بيكنج بودر، (نصف) كوب سمن، (١) كوب سكر، (١) ملعقة فانيليا، (كوب) لبن.

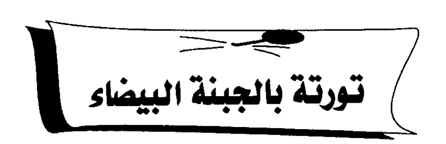
الطريقة:

١- يعمل الشراب أو ليترك ليبرد.

٢- تتبع الطريقة الدسمة بدعك السمن مع السكر حتى يبيض الخليط ثم يضاف البيض المضاف إليه الفانيليا.

٣- يضاف البيكنج بودر للدقيق ويقلبان معا، ويضاف (ثلاثة أرباع) كوب جوز الهند ثم يضاف الجميع للخليط السابق مع التقليب.

٤- يصب الخليط في صينية مدهونة سمن ومرشوشة بالدقيق ويسوى.



تورتة بالجبنة البيضاء

المقادير:

(واحد وربع) كجم جبنة بيضاء [غير مملحة]، (١) كوب سكر بودرة، (١،٥) كوب دقيق ابيض فاخر، (٤) بيضات، (ثلث) ملعقة كبيرة فانيليا، (٨٠) جرام زبيب، قشر ليمونتين.

الطريقة:

١- يغسل الزبيب جيداً وينقع في مقدار من الماء الساخن.

٢- يفصل صفار البيض عن البياض ...، ثم يخفق البيض جيداً مع السكر حتى يصبح الخليط أبيض اللون.

٣- تضاف باقي المكونات للخليط السابق تدريجياً مع التقليب الجيد جيداً.

٤- يضرب بياض البيض بمفرده جيداً ويضاف للخليط السابق.

٥- يصب الخليط في صينية مدهونة من الجوانب والقاع بالزيت مع تسوية أطراف العجينة.

٦- تزج في فرن حار إلى تمام النضج ...، وتترك لتبرد ثم تقدم.

التورتة الإسفنجية بالفواكه والكريمة

المقادير:

(٢) كوب دقيق، (١) كوب سكر بودرة، (٨) بيضات، فانيليا، بيكنج بودر.

الطريقة:

١- يضرب البيض مع السكر بالمضرب لمدة (١٥ دقيقة) حتى يصير كالقشدة ويضاف إليه الفانيليا.

٢- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ثم يضافا تدريجياً إلى الخليط السابق مع الخلط بخفة بملعقة خشب.

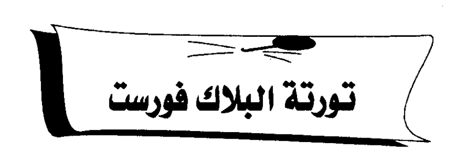
٣- يصب الخليط في صينية مدهونة بالزبد ومبطنة بالدقيق بحيث لا يزيد ارتفاع الخليط عن ثلثي ارتفاع الصينية ..، ثم تخبز في فرن متوسط

الحرارة حتى تنضج.

٤- تقلب وتترك لتبرد بعيداً عن تيار الهواء.

التجميل :

تشق التورتة بالعرض إلى قسمين وتسقى بالشراب ...، ثم تحشي بالكريمة شانتيه ويوضع فوقه الفواكه المقطعة، ثم تعاد التورتة إلى ما كانت عليه وتجمل بالكريم شانتيه والفواكه من أعلى.



تورتة البلاك فورست



المقادير:

نفس المقادير السابقة في التورتة الإسفنجية.

الطريقة:

نفس الطريقة السابقة.

الحشو:

كريم شانتيه، (٣) ملاعق مربى، مكسرات مفرية خشن، فاكهة مقطعة قطع صغيرة.

طريقة الحشو:

تشقق التورتة بالعرض (٣) أجزاء متساوية.

الجزء الأول:

يدهن بالمربى ويرش عليها جزء من المكسرات المفرية.

الجزء الثاني:

يوضع فوق ما سبق ويسقى بالشراب ويدهن بطبقة من الكريم شانتيه ويرص فوقها الفاكهة المقطعة.

الجزء الثالث:

يوضع فوق ما سبق وتدهن التورتة بأكملها من الخارج بالكريمة ثم يرش فوق الكريمة الشيكولاتة المبشورة.

تجمل بوردات من الكريمة وتغطى الجوانب بالمكسرات المفرية.

حلوى البطاطا



المقادير:

(نصف) كيلو بطاطا، (ربع) كيلو دقيق، (٨٠) جرام زبد، (٥٠) جرام سكر، (٢) بيضة، ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة:

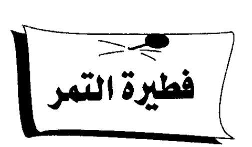
١- تسلق البطاطا ثم تقشر، ثم تصفى وتوضع في أناء مناسب ويضاف إليها الدقيق والبيكنج بودر وتخلط جيداً حتى يتجانس الخليط تماماً.

٢- يدهن صاج الفرن بجزء من الزبد ... أما باقي الزبد فيضرب في إناء مع السكر حتى يتكون خليط مثل الكريمة ويذوب السكر تماماً.

٣- يصب الزبد المخفوق على عجينة البطاطا ويضاف البيض مع الخلط الجيد حتى نحصل على عجينة لينة نوعاً ما.

٤- تفرد العجينة بالنشابة بسمك (٢ سنتيمتر) ثم تقسم إلى فطائر مستديرة.

٥- ترص هذه الفطائر في الصاج المدهون بالزبد وتخبز في فرن حار لمدة (عشر دقائق) وتقدم ساخنة.



المقادير:

(١) كوب من التمر المفروم، (١) كوب ماء مغلي، (١.٥) كوب دقيق منخول، (نصف) ملعقة كبيرة بيكنج بودر، (ثلثا) ملعقة صغيرة من مسحوق جوزة الطيب، (ربع) ملعقة صغيرة من كربونات الصودا، (٣) ملاعق كبيرة من الزبد، كوب السكر البودرة، (بيضة)، (ذرة) ملح، (كوب) زبيب، (كوب) جوز الهند المفروم (إن وجد).

الطريقة:

١- ينقع التمر المفروم في الماء المغلي

٢- تضاف التوابل إلى الدقيق وتخلط جيداً.

٣- تخفق البيضة جيداً مع الزبد والسكر.

٤- يضاف خليط الدقيق إلى الخليط السابق على دفعات، ويضاف التمر بعد كل دفعة.

٥- يضاف الجوز والزبيب إن وجد ويحرك المزيج جيداً ثم يصب في قالب مستطيل مدهون بالزبد.

فطيرة الذرة

المقادير:

(١) كوب دقيق، عادي، (٢) كوب سكر، (٣) كوب دقيق ذرة، (١) ملعقة كبيرة بيكنج بودر، (٣) بيضات، لبن للعجن، (١) كوب سمن، (½) ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

١- يخفق السمن جيداً مع السكر.

٢- يخفق البيض جيداً ثم تضاف إليه الفانيليا.

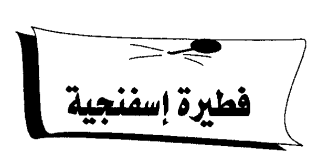
٣- يضاف الخليطان السابقان إلى بعضهما ويتم تقليبهما جيداً.

٤- تضاف الخميرة للدقيق ثم يقلب الجميع مع الخليط السابق.

(يضاف اللبن حسب الحاجة لتطرية الخليط).

٥- تصب في صينية مدهونة بالسمن وتسوى سطحها.

٦- توضع في فرن متوسط الحرارة إلى تمام النضج، ثم تترك لتبرد وتقطع بالسكين وتقدم.



المقادير:

(١) كوب دقيق منخول، قطعة من الخميرة، (بيضتان)، (كوب سكر، (ربع) ملعقة صغيرة ملح، (ربع) كوب ماء.

الطريقة:

١- يفصل صفار البيض عن البياض.

٢- يضرب الصفار جيداً ثم يضاف إليه السكر بالتدريج والماء (يترك هذا الخليط جانباً).

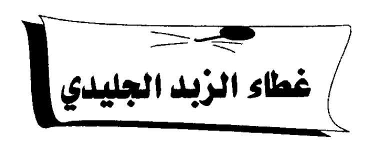
٣- يخلط الدقيق مع الخميرة والملح جيداً، ثم يضاف هذا الخليط إلى الخليط السابق.

٤- يضرب بياض البيضتين جيداً ثم يخلط بالعجينة السابقة.

٥- ترقق العجينة على صاج مدهون بالزبد عليه قليل من الدقيق.

٦- يخبز العجين في فرن معتدل الحرارة.

٧- بعد تمام النضج- وهي ساخنة- تنقل الفطيرة على قماش مرشوش عليها سكر بودرة، ويوضع فوقها طبقة رقيقة من المربى أو الجيلي، ثم تلف الفطيرة وهي ساخنة، ثم تترك لتبرد ثم تقطع.



المقادير:

(١٠٠) جرام زبدة، (٥٠) جرام شيكولاتة أو ملعقة صغيرة روح القهوة أو ملعقة قهوة، (١٧٥) جرام سكر ناعم.

الطريقة:

- تخفق الزبدة جيداً حتى تصبح هشة، وينخل السكر ويضاف إلى الزبدة مع استمرار الخفق فتحصل بذلك على كريمة الزبد.

أ- بالشكولاتة:

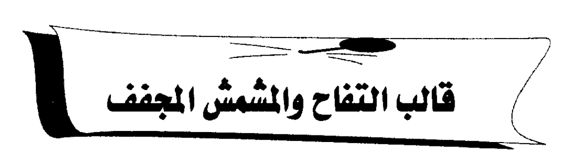
تذاب كمية الشيكولاتة في ماء ساخن وتضاف إلى غطاء الزبد الجليدي

السابق مع قطرات من الفانيليا.

ب- القهوة:

يضاف إلى غطاء الزبد السابق إعداده مقدار ملعقتين من روح القهوة، أو (٢) ملعقة صغيرة من القهوة المذابة في ملعقة ماء ساخن.

- نجعل من البسكويت السابق ساندويتشا محشواً بغطاء الزبد الجليدي، وتغطى بالجلاسيه بالقهوة، وتزين بوضع نصف جوزة في وسط كل قطعة بسكويت وترص على أطباق مفروشة بورق دانتيل، وتقدم.



قالب التفاح والمشمش المجفف

المقادير:

(٢) فنجان دقيق، (نصف) فنجان جوز هند، (ثلاثة أرباع) فنجان سكر، (نصف) فنجان قطع مشمش مجفف، (ربع فنجان) عسل أبيض، (نصف) فنجان قطع تفاح مجفف، (ربع) فنجان حليب، (نصف) فنجان زبدة، (ثلاثة أربع) كوب ماء ساخن، (٢) بيضة، (نصف) ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة:

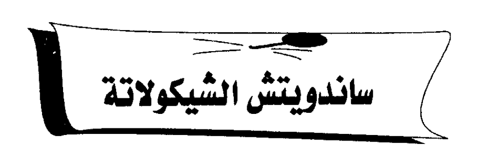
١- يوضع التفاح مع المشمش المجفف في وعاء به مقدار الماء المغلي- ويترك المزيج ليبرد.

٢- يضاف السكر الناعم إلى الزبدة ثم يخفق جيداً، حتى نحصل على مزيج هش كالقشدة، عندئذ يضاف تدريجياً، (بيضة - بيضة)، ويخفق المزيج كله.

٣- يوضع المزيج السابق في وعاء أكبر، ويضاف إليه مزيج التفاح والمشمش بدون تصفية- ثم يضاف جوز الهند المبشور، والعسل الأبيض، ويقلب بملعقة خشبية.

٤- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويضاف إلى المزيج السابق تدريجياً وبالتناوب مع اللبن الحليب، مع التقليب المستمر حتى نحصل على خليط متجانس.

٥- يصب الخليط في قالب مستطيل مدهون بالزبد، ومبطن بورق مدهون بالزبد، ويخبز في فرن متوسط الحرارة، (لمدة ساعة) تقريباً حتى ينضج، ويترك (٥ دقائق)، ثم يقلب على شبكة سلك ليبرد تماماً.



ساندويتش الشيكولاتة

المقادير:

(فنجان) دقيق، (ربع) فنجان شيكولاتة خام، (فنجان) زبدة سائحة، (قليل) من البيكنج بودر، (نصف) فنجان سكر ناعم.

الحشو والتزيين:

(نصف) فنجان زبدة سائحة، (٤٠٠) جرام شيكولاتة خام، (نصف) فنجان سكر ناعم، (٥٠) جرام شيكولاتة الحليب.

الطريقة:

- يخفق الزبد مع السكر حتى نحصل على مزيج هش كالكريمة نضع الشيكولاتة في وعاء به ماء ساخن، وتسخن على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر، حتى تذوب الشيكولاتة.

- تخلط الشيكولاتة الذائبة مع الكريمة المخفوقة.

- يضاف الدقيق المنخول مع القليل من البيكنج بودر، وتعجن بهدوء ثم تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة.

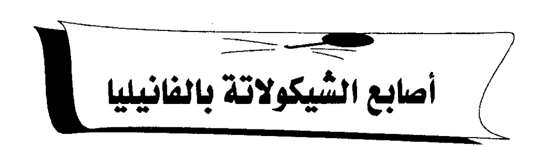
- تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل (٢٠×٣٠ سم).

- يقطع المستطيل إلى مستطيلات صغيرة (٥×٧ سم).

- يرص البسكويت في صينية مدهونة بالزبد، ثم يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (١٨ دقيقة) أو حتى نحصل على لون داكن، يرفع البسكويت ويترك ليبرد.

- **أثناء ذلك يتم صنع الحشوة:**

يذاب (٥٠) جرام شيكولاتة خام في ماء دافئ، ثم يوضع الزبدة والسكر الناعم والشيكولاتة المذابة في إناء ونخفق لمدة (٣ دقائق) حتى نحصل على كريمة.



المقادير:

(١,٥) كوب دقيق، (٢٥) جرام كاكاو، (ربع) كوب دقيق ذرة، (قليل) من الملح، فنجان سكر ناعم، (٢) فنجان زبدة سائحة.

الحشو والتجميل:

(٥٠) جرام شيكولاتة مذابة، مقدار من غطاء زبدة الفانيليا الجليدي.

الطريقة:

- تخفق الزبدة مع السكر حتى تحصل على مزيج مثل الكريمة.

- ينخل الدقيق والكاكاو والملح ثم يضاف إلى الكريمة المخفوقة بحيث يكون عجينة لينة.

- يصب الخليط في كيس التنبيب لصنع أصابع طولها (٧,٥ سم) على صينية مدهونة وتترك لمدة (ساعة).

- تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة (ربع ساعة)، حتى نحصل على اللون الداكن.

- يترك ليبرد.

- أثناء ذلك يتم إعداد غطاء من الزبدة الفانيليا كالآتي:

- يخفق (ثلاثة أرباع) فنجان زبدة مع فنجان سكر ناعم جيداً ثم يضاف إليها الفانيليا، تصبح كالكريمة.

- توضع بين كل قطعتي بسكوت مقدار من الحشوة السابقة.

- تزين البسكوتات بالشيكولاتة المذابة والموضوعة في كيس التنبيب الورقي تعمل بشكل زجزاجي على طول قطعة البسكويت، يترك قليلا ثم يقدم.

- يصنع من كل قطعتين من البسكويت سندويتش محشو بالحشوة السابقة، ثم يرص على صينية أو طبق.

- ولتغطية البسكوت وتجميله:

- يذاب بقية كمية الشيكولاتة، ويصب قليل منها فوق كل واحدة ويسوى السطح.

- تذاب شيكولاتة الحليب، وتوضع في كيس التنبيب وتصب على البسكويت بشكل زجزاجي.

- تترك الشيكولاتة حتى تجمد قليلاً قبل التقديم.

شرائح الشيكولاتة بالنعناع

المقادير:

(٢) فنجان دقيق، (٤) ملاعق كبيرة كاكاو، (ثلاثة أرباع) فنجان سكر، (نصف) ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم، (نصف) فنجان زبدة، (نصف) ملعقة بيكنج بودر.

الحشوة:

(٢) فنجان سكر ناعم، (٤) ملاعق كبيرة حليب، (٢) ملعقة زيت طعام، روح النعناع.

للتجميل :

(٢٠٠) جرام شيكولاتة، (١٥٠) جرام زبدة.

الطريقة:

- ينخل الدقيق والكاكاو والبيكربونات والبيكنج بودر ويخلط جيداً.
- يضاف السكر إلى الزبدة والماء ويخفق لمدة دقيقتين، ثم تضاف البيضة وتخفق مع المزيج جيداً.
- يضاف المزيج السابق إلى خليط الدقيق ويمزج الجميع جيداً حتى تتكون خلطة متجانسة.
- ثم تصب في قالب مدهون بالزبدة ومبطن بورقة مدهونة بالزبدة.
- ويزج به في فرن متوسطة الحرارة لمدة (ثلث ساعة) تقريبا حتى ينضج، ثم يترك (٥ دقائق) ليبرد قليلاً قبل أن يقلب على قاعدة سلك ليبرد تماماً.

- تغطى قاعدة القالب بالحشوة، وتوضع في الثلاجة حتى لا تتجمد، ثم يدهن وجه الكعكة (القالب) بطبقة الشيكولاتة، ويعاد وضعها في الثلاجة حتى تتجمد الشريحة- ثم تقطع وتقدم.

حشوة النعناع:

- ينخل السكر الناعم في وعاء بالزيت، ويضاف إليه الحليب ويخلط جيداً حتى نحصل على عجينة متماسكة، ثم يضاف إليها روح النعناع لإعطائها نكهة مميزة.

- ترفع على نار هادئة، أو توضع في حمام مائي به ماء ساخن، حتى تصبح متماسكة القوام، سهلة الاستعمال.

طبقة الشيكولاتة:

- تذاب الشيكولاتة مع الزبدة في وعاء، يوضع في حمام مائي، مع التقليب حتى نحصل على قوام متماسك.



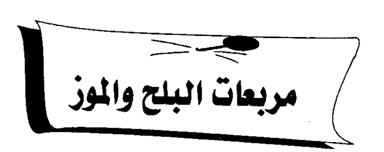


المقادير:

(٤٠) جرام دقيق، (٥٠) جرام سكر، (٥٠) جرام زبد سايح، (٥٠) جرام من الأناناس الملبس بالسكر، قشر برتقالة مبشور.

الطريقة:

- تخفق الزبد مع السكر حتى نحصل على كريمة هشة.
- يفرم الأناناس قليلاً، ويحرك مع الكريمة المخفوقة وقشر البرتقال المبشور.
- يصفى الناتج على الدقيق المنخول ويعجن برفق.
- تفرد العجينة، بسمك (٣ مم)، ثم ترص على صينية مدهونة، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة (٨) دقائق تقريبا، أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبي.



مربعات البلح والموز

المقادير:

(١٧٥) جرام دقيق الشوفان، (ربع) كيلو سكر ناعم، (١٠٠) جرام زبدة، (ثلاثة أرباع) كوب ماء، (٢٢٥) جرام بلح، (٢) ملعقة عسل صافي، (٢٢٥) جرام موز، عصير ليمونة.

الطريقة:

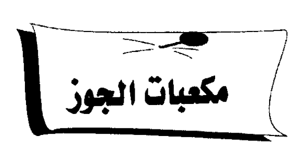
- يقطع البلح والموز، ويوضع في مقلاة مع عصير الليمون والعسل والماء، ويرفع على النار الهادئة مع التقليب من وقت لآخر، لمدة (نصف ساعة).
- حتى يصبح المزيج ليناً، ويترك ليبرد.
- يوضع السكر والزبد والدقيق في إناء ويسخن برفق مع التحريك أحيانا حتى يذوب السكر والزبدة، وتخفض الحرارة قليلاً ويستمر التسخين

والتحريك حتى يتكرمل السكر، ويتحول الشوفان إلى اللون الأسمر المذهب.

- يصب نصف المقدار السابق في صينية مدهونة بالسمن، ويسوى السطح بظهر ملعقة.

- نصب الحشوة البلح والموز وتفرد، ثم تغطي ببقية مزيج الشوفان ويضغط برفق بظهر ملعقة معدنية.

- يترك البسكوت ليبرد، ثم يقطع إلى مربعات ويقدم.



مكعبات الجوز

المقادير:

(كوب) دقيق، (ذرة) ملح، (٢) بيضة، (٢) كوب سكر، (نصف) صغيرة من كربونات الصودا، (٢) كوب جوز ومفروم فرماً خشناً، ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- تخفق البيضتين والسكر والفانيليا جيداً، ثم ينخل الدقيق والملح وكربونات الصودا، وتضاف إلى الخليط، وتحرك جيداً.

- يضاف الجوز إلى العجين ويحرك بملعقة خشبية، ثم يصب في صينية مدهونة بالزبد.

- تخبز في فرن متوسط الحرارة، ثم يترك قليلاً ليبرد، ويقسم إلى مكعبات متساوية، ويقدم مع القهوة أو الشاي.



المقادير:

(١,٥) فنجان دقيق، (واحد وربع) فنجان زبدة، (نصف) فنجان مربى توت، ملعقة كاكاو، بياض بيضة، ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة:

- ينخل الدقيق في وعاء ويضاف إليه الزبدة قطعة قطعة وتدعك في الدقيق بأطراف الأصابع.

- تنثر كمية الماء (ملعقة ماء) على الدقيق والزبد، ويستمر دعك العجينة بهدوء على سطح مرشوش بالدقيق، ثم تغطى بورق سلوفان وتوضع في الثلاجة لمدة (نصف ساعة).

- تفرد العجينة في قالب مدهون بالزبدة، وتغرز الشوكة في العجينة في عدة مواضع، ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة (ربع ساعة)، ثم تترك لتبرد لمدة (١٠ دقائق).

- تدهن الشريحة بطبقة من المربى، ثم بطبقة من الفستق ثم يدهن السطح بالماء ويسوى، ثم تخبز مرة ثانية في فرن متوسط الحرارة لمدة (ثلث ساعة) حتى تنضج وتترك في القالب لتبرد قبل تقطعها حسب الرغبة.

الفولية

المقادير:

(١) كيلوا فول سوداني مقشر ومحمص بدون ملح، (ربع) كيلو جلوكوز، (ربع) كيلو سكر، ثلثي كوب ما، قليل من عصير الليمون.

الطريقة:

١- يضاف السكر إلى الجلوكوز والماء ويرفع على النار ويقلب حتى يغلي ويعقد لدرجة الكرة الجامدة.

٢- يضاف الفول ويقلب جيداً حتى يتماسك الفول مع السكر.

٣- تدهن الرخامة بالزيت ويصب عليها الخليط ويسوى سطحه بالنشابة وكذلك الحواف بحيث يشكل هيئة مستطيل.

٤- يترك ليبرد قليلاً ويقطع على شكل أصابع بسكين حادة ثم تلف كل قطعة في ورقة سوليفان.



المقادير:

أ- للصلصة البيضا:

(٢) كوب لبن، (٢) ملعقة سمن، (٢) ملعقة دقيق، (٢) بيضة، سكر للتحلية، فانيليا.

ب- الحشو:

(٣) ملاعق جوز هند مبشور، (٣) ملاعق زبيب، (٢) ملعقة سكر، ماء الورد.

ج- للقرع:

(١) كيلو قرع عسلي، نصف كيلو سكر، كوب ماء، ملعقة بقسماط ناعم.

الطريقة:

١- يقشر القرع ويقطع إلى الشرائح ثم بوش السكر ويضاف كوب ماء ويترك على نار هادئة حتى ينضج ثم يصفى بمصفاة.

٢- تعمل الصلصة البيضاء بإضافة السمن إلى الدقيق ثم يقلب على نار هادئة حتى يصفر، ثم يضاف إلى ذلك السكر المذاب في اللبن ويترك حتى يغلظ القوام، ثم يبرد قليلا ويضاف اللبن المخفوق والفانيليا.

٣- تخلط مقادير الحشو مع بعضها وتضاف للقرع، وكذلك نصف مقدار الصلصة البيضاء مع التقليب الجيد.

٤- يصب الخليط في صينية الفرن المدهونة بالسمن ثم يغطي بباقي كمية الصلصة البيضاء ويرش عليه البقسماط الناعم مع قليل من الزبد.

٥- توضع في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، تقدم ساخنة أو باردة.



المقادير:

(٤) فنجان دقيق عادي، (٢) ملعقة خميرة جافة، (ثلاثة أرباع) فنجان ماء دافئ، باكو خميرة بيرة، (نصف) فنجان بن حليب مغلي،

سمسم محمص، بيضة صغيرة مخفوقة، ماء (٢) ملعقة صغيرة زيت، (٢) ملعقة صغيرة سكر، (١) ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة:

- تنقع الخميرة في (ربع) فنجان ماء دافئ وتحرك بملعقة حتى تذوب.
- ينخل الدقيق في وعاء ويؤخذ منه مقدار فنجان ويترج جانبا.
- يضاف بقية الماء الدافئ (نصف كوب) والحليب الدافئ إلى الخميرة، ثم يضاف الملح والسكر، وتحرك بملعقة حتى يذوب الملح والسكر.
- يصب السائل السابق وسط الدقيق ويحرك مع قليل من الدقيق حتى يتكثف، ويغطي الوعاء، ويترك في مكان دافئ لمدة (١٠ دقائق) حتى يصبح السائل رغويا.
- يخلط السائل مع بقية الدقيق في الوعاء، ويخفق حتى يصبح غليظ القوام ثم يخفق باليد (١٠ دقائق)- أو يستخدم في ذلك الخلاط الكهربي لمدة (٥ دقائق).
- يخفق الزيت بالتدريج مع إضافة قليل من الدقيق المتروك.
- توضع العجينة على لوحه مرشوش بالدقيق، وتعجن بإضافة أكبر قدر من الدقيق المتروك يمكن العجينة أن تستوعبه.
- يستمر العجن لمدة (١٠ دقائق)، أو حتى تصبح العجينة متماسكة وناعمة، ثم تعمل على شكل كرة.
- يدهن الوعاء بقليل من الزيت ثم يعاد إليه العجينة وتقلب حتى تدهن جميعها بالزيت.
- تغطي بقطعة من البلاستيك أو السلوفان وتترك في مكان دافئ لمدة (نصف ساعة) أو حتى تختمر ويتضاعف حجمها.
- تضغط العجينة وتوضع على لوح مرشوش بالدقيق، تعجن قليلا ثم تقسم إلى قطع بحجم البيضة الصغيرة.

- تدحرج قطعة العجينة حتى تشكل على هيئة حبل (إسطوانة) سمكه (١ سم)، وطوله (٢ سم).

- تجعل الحبل على شكل دائرة بتداخل النهايتين والضغط عليهما حتى يلتصقا.

- تجهز (٥) دوائر مثل السابقة ثم تدهن بالبيض المخفوق وتغمس في صحن السمسم- ثم توضع على قطعة من ورق الزبدة.

- تجعل باقي قطع العجين على شكل دوائر مثل السابقة- خمس قطع في كل واجبة، ثم تدهن بالبيض وتغمس في السمسم.

- يغطي السميط الجاهز بقطعة قماش ويترك في مكان بعيد عن التيارات الهوائية لمدة نصف ساعة.

- نضع صاج من الماء الساخن على الرف السفلي للفرن الحار، ويسوى السميط على الرف الأوسط من الفرن لمدة (ربع) ساعة وحتى تبدو كعكات السميط جوفاء عندما تقرع عليها.

- بعد التسوية، تدهن كعكات السميط الساخنة بالماء، وتتركها على ورق الشيء حتى تبرد هذا الدهن يجعل وجه الكعكة أحسن.

- يمكن خبز الكعكات كل (٥) وحدات معا في الفرن.

- توضع الكعكة الثالثة بين الكعكتين السابقتين، وتلصق بينهما بقليل من المربى (الحشوة) ثم يرش السطح بسكر ناعم، وقرفة مطحونة، وتقدم.

الرقاق



المقادير:

(٣) فنجان دقيق، (ملعقة) صغيرة ملح، (١) فنجان ماء فاتر، زيت للطبخ.

الطريقة:

- يخلط الدقيق والملح في سلطانية، ويضاف الماء، وتخلط جيداً حتى نحصل على عجينة لينة.
- تعجن في سلطانية لمدة (١٠ دقائق) حتى تتحول إلى عجينة صقيلة.
- تعمل على شكل كرة، وتغطي السلطانية بورقة بلاستيك وتترك لمدة ساعتين أو ثلاث.
- تقسم العجينة إلى (١٢) كرة متساوية بحجم الجوزة الكبيرة ترقق الكرات إلى أقراص بقطرها (١٥ سم) يرش اللوح بقليل من الدقيق حتى لا يلتصق العجين به.
- توضع الأقراص بجوار بعضها على قطعة قماش مغموسة في الزيت.

- نضع الصاج فوق النار، وعندما يسخن نضع رغيف ويخبز لمدة (دقيقة واحدة).

- يضغط على سطحه بخفة بقطعة قماش لتساعد على انتظام الفقاعات عندما تتحمر القاعدة يقلب الرغيف ويترك لمدة (دقيقة أخرى)، أو حتى تتحمر القاعدة الأخرى.

- يكرر ذلك مع باقي الأرغفة، ويدهن الصاج بالزيت من وقت لآخر.

- يلف بقطعة قماش لتبقى طرية ودافئة وتقدم للطعام.

الفهرس

الموضوع	الصفحة